

جلد حقوق محفوظات

نوش فائز - باصمعه دار مصاحف
تصحیحاحیاء حیات
معذرت
لذیذ کھانے

مؤلف و مرتبہ

سرور اگر مکہ سنگھ منوہر انبالوی

حسب فرائض

جہانگیر یک ڈیو لو لکھا بازار لاہور

اندرون پریم

ناشر آل کتب و جلد ساز

مکتبہ شفیق احمد نسیم احمد

دیباچہ

مرتبے چٹنیاں اچار ملک نے اس لئے تجویز کئے تھے کہ معدہ کی درستی طبیعت کی چستی اور زبان کا ذائقہ حاصل ہو۔ لیکن آج کل ان کی ترکیب کئے نا اہل ہوئے کیوجہ سے اکثر لوگ بازاری مرتبے چٹنی اور اچار استعمال کرتے ہیں۔ ان میں مذکورۃ القدر فوائد نہیں پائے جاتے نیز صفائی سے بنائے نہیں جاتے۔ اس لئے ذائقہ مشکل ہے۔ پورا مصالحہ ڈالنے سے اجرت نہیں ملتی۔ اس وجہ سے مصالحہ کم ڈالا جاتا ہے جس کے باعث معدہ کی درستگی کے بجائے کھانسی اور بخار کا خطرہ رہتا ہے۔ ذائقہ نہیں تو چستی کہاں؟

اس لئے گذارش ہے کہ آپ کسی ضروریات کو گھریں تیار فرماویں اور ان کی ترکیب کے لئے بندہ کی خدمت آپ کی رہنمائی کرے گی۔ یہ نسخہ کافی ہو گا۔ ع۔

گر قبول اختیار ہے طرز و شرف

مصنف

فہرست مضامین

صفحہ	مضامین	صفحہ	مضامین
۷	قوام	۷	مرتبے
۹	مرتبہ گاجر	۸	کاشا
۱۰	مرتبہ پنیر (انبہ)	۹	مرتبہ سیب
۱۱	مرتبہ پیپہ	۱۰	مرتبہ پیچھا
۱۲	مرتبہ پیلیہ زرد	۱۱	مرتبہ آلوہ
۱۳	مرتبہ اشناس	۱۲	مرتبہ ناشپاتی
۱۴	مرتبہ سونٹھ	۱۳	مرتبہ خیرا
۱۵	مرتبہ بالسن	۱۴	مرتبہ ادراک
۱۶	مرتبہ نارنگی سنگترہ	۱۵	مرتبہ ناریل (گری)
۱۷	مرتبہ لہسن	۱۶	مرتبہ امرود
۱۸	چٹنی	۱۷	مختلف مرتبے
۱۹	چٹنی انجور	۱۸	چٹنی آم (انبہ)
۲۰	چٹنی بیکن	۱۹	چٹنی امی
۲۱	چٹنی پودینہ	۲۰	چٹنی انار دارنہ
۲۲	چٹنی آلو بخارا	۲۱	چٹنی زیرہ

صفحہ	مضامین	صفحہ	مضامین
۲۸	چٹنی ناریل یا گری	۲۹	چٹنی لیموں
۲۹	چٹنی دالشا	۳۰	چٹنی فرحت بخش
۳۱	چٹنی ٹماٹر	۳۱	مقدس چٹنی و چٹنی انگور
۳۲	چٹنی آلو لکڑی	۳۳	چٹنی دھنیا و چٹنی پیاز
۳۳	چٹنی دلفریب چٹنی سہ پتی (کھٹی) کی	۳۵	چٹنی نمکین پودر و ملیٹا پودر
۳۴	چٹنی شہتوت	۳۶	چٹنی سونٹھ
۳۸	چٹنی ہسن	۳۹	چٹنی جالفرزا
۴۰	اچار	۴۱	اچار آم (انب)
۴۲	اچار پیاز	۴۳	اچار آلو
۴۴	اچار ہنس و اچار لیموں	۴۵	اچار پھلی ببول و اچار مرخ مرخ
۴۶	اچار سوہا بن و اچار گلگل	۴۸	اچار کریلہ
۴۹	اچار شلغم و اچار گوبھی	۵۰	اچار سیم و اچار گندل
۵۱	اچار آلو	۵۲	اچار گاجر
۵۳	اچار مٹر اچار سنگھاریاں و نگرے	۵۴	اچار کچری
۵۵	اچار لوکی (گھٹیا کدو) و اچار برگ	۵۶	اچار بلیہ
۵۸	اچار ناریل	۵۹	اچار گھیکار
۶۰	اچار ادروک	۶۰	اچار گھیکو و اچار بڑا شانی
۶۱	اچار بسوڑہ	۶۱	اچار کھنمش

صفحہ	مضامین	صفحہ	مضامین
۴۳	اچار پیاز	۴۳	اچار پیاز
۴۵	اچار بالمش	۴۵	اچار سبب مرخ بطریق تازہ
۴۷	اچار سنگھارہ	۴۷	اچار کبیلہ
۴۸	اچار کریلہ	۴۸	مختلف اچار
۴۹	حلوہ	۴۹	قاعدے
۵۰	حلوہ میدہ	۵۰	حلوہ سوچی
۵۱	حلوہ بیضہ مرخ	۵۱	حلوہ بیضہ مرخ شانی
۵۲	حلوہ زعفرانی	۵۲	حلوہ آلو
۵۳	حلوہ چنے کی دال	۵۳	حلوہ جینا
۵۴	حلوہ کدو	۵۴	حلوہ گوبھی
۵۵	حلوہ سوہن	۵۵	حلوہ گوبھی
۵۶	مٹجن پلاؤ	۵۶	نارنگی پلاؤ
۵۷	مرخ پلاؤ	۵۷	بھنی ہوئی گھیکری
۵۸	نورمہ ماہی	۵۸	مچھلی پلاؤ و ثابت
۵۹		۵۹	حلوہ و مٹاجر

ہر قسم سستی کتب منگوانے کا پتہ

جہانگیر بک پبلشرز لاہور

بہادر عرب | جس میں صینان فرنگ کی قریب

کاریاں عیسائی فرمانرواؤں کی حسن پرستیاں مسلمانوں
کا جو شجہا پرستاران توجید کا حسن اخلاق عیسائیوں
اور مسلمانوں کی خونریز جنگ غیران اسلام کے دل
ہلا دیتے والے کارنامے نہایت دلچسپ و رحمت انگیز
طریقے پر سلیس اردو زبان میں بیان کئے گئے ہیں۔
پاکستان کے نوجوانوں کو سیکھارے ہاں کے شائع شدہ
ناولوں کا مطالعہ ضرور کرنا چاہیے قیمت چار روپے

بہادر خواتین اسلام اس کتاب میں صحابیات
حضور علیہ السلام کی زندگی کے مفصل حالات درج ہیں
جن کے بہادری کے کارنامے پڑھ کر جسم کے رونگٹے
کھڑے ہو جاتے ہیں۔ ان اسلام کی مایہ ناز خواتین
میں عابدہ - نابدہ - فاطمہ بہادرہ اور مجاہدہ
کے حالات درج ہیں جن پر پاکستان کی بہ خاتون
ناز کر سکتی ہے قیمت صرف تین روپے

معمر کے کہ بلال الدینا میں بیت سے حادثات

حد کے نیک بندوں پر بڑی بڑی معینتیں آئیں پیغمبروں
اور اولیاءوں کے لغتائات لے گئے لیکن جو مصیبت
جو گزندہ سون پنازل ہوئی آپ کا جو صبر و استقامت لیا
گیا تاریخی اور مذہبی دنیا میں اس کی نظیر نہیں ملتی حضرت
امام حسین کی ولادت سے لے کر شہادت تک کے
مفصل حالات بیان کئے گئے ہیں۔ قائدانہ صین
کا عبرتناک انجام بھی دکھایا گیا ہے قیمت ساڑھے
گنجدینہ زرگری ہر امر و غریب شادی کے
موقع پر اپنی حیثیت کے مطابق سونے چاندی کے
زیورات بنواتے ہیں۔ مگر ہونہ خوبصورتی ڈیزائن
کے لحاظ سے ان کے حسب نشانہ نہیں ملتے اس
کتاب میں آپ کو نئی طرز اور نئے ڈیزائن کی مطابق
ہر قسم کے نقشہ کے زیورات مل جائیں گے اپنی
پسند کی مطابق زیورات بنوانے کا آرام دہ و قیمتی دور

منگو انیکا پتہ جہانگیر بک پو نو لکھا بازار لاہور

مرتبے

مرتبے قانون قدرت کو مد نظر رکھتے ہوئے انسان فطرت
نے صرف اس لئے تیار کئے ہیں۔ کہ غذا و اجبی طور پر تکمیل ہو کر جلدی
ہضم ہو جائے۔ کھانا کھانے کے بعد تھوڑا سا بیٹھا کھا لیتا بہتر بیماری
کو دور کرتا ہے۔ معدہ درست تو دیتا درست۔ اس لئے بیٹھا کھانے سے
مٹھائی اور بھی بہتر ہے۔ کیونکہ وہ بچتہ اجزاء ہیں۔
مٹھائی سے بہتر چاشنی اور چاشنی وغیرہ ہر ایک مٹھے سے فائدہ مند
اجزاء درکار ہوں۔

قوام

مرتبے تیار کرنے میں قوام کا تیار کرنا۔ معمولی بات نہیں۔ صرف
قوام کی کمزوری یا خرابی مرتبے کے تمام اجزاء درکار ہوں۔ اور ترکیب
کو بے سود ثابت کرتی ہے۔

قوام بنانے کی ترکیب مرتبے تیار کرنے میں سچے رہبر کا
کام دیتی ہے۔ اور قوام کی سب سے عمدہ ترکیب صرف یہی ہو

۸
سکتی ہے کہ اگر وہ شے جس کا کہ مر رہے ڈالنا درکار ہو۔ میٹھی ہو تو اس میں اس سے ڈیڑھ گنا میٹھا اور تین گنا پانی کا قوام ضروری اور لازمی ہے۔

مثلاً گاجر یا سیب وغیرہ سے ملنے چلتے میوے کا مر رہے ڈالنا ہو تو ایک سیر شے کے لئے ڈیڑھ سیر چینی اور تین سیر پانی درکار ہے اگر وہ شے جس کا کہ مر رہے ڈالنا درکار ہو پھکی ہو تو اس میں اس سے دو گنا میٹھا اور تین گنا پانی کا قوام لازمی ہے۔

مثلاً پیٹھا وغیرہ سے ملتی جلتی شے کا مر رہے ڈالنا ہو تو ایک سیر شے کے لئے دو سیر چینی اور تین سیر پانی درکار ہو گا۔ اور اگر وہ پھکی شے لعاب دار ہو مثلاً خیرا ہو تو ایک سیر شے کے لئے تین سیر چینی اور تین سیر پانی درکار ہو گا۔

اگر وہ شے جس کا کہ مر رہے ڈالنا درکار ہو کڑوی ہو یا ترش ہو تو اس میں اس سے تین گنا بلکہ قدرے زیادہ میٹھا اور تین گنا پانی درکار ہو گا۔ اگر شہد کا قوام بنانا منظور ہو تو تین سیر چینی وغیرہ کی جگہ صرف دو سیر شہد کافی ہو گا۔ قوام یکانے کی ترکیب میٹھا پانی میں ملا کر خوب حل کرو اگر شہد ہو تو اسے پھینٹ کر پانی میں ایک جان کرو۔ کیونکہ شہد پانی کو جلدی سے ملتے نہیں دیتا۔ اور پھینٹنے کے بغیر نہ ملے گا۔

شربت تیار ہونے پر ذہنی آنچ پر کڑا ہی رکھو۔ اور جب تک قوام تیار نہ ہو جائے۔ آگ کو تیز نہ ہونا چاہیے۔ کڑا ہی گرم ہونے پر قدرے

۹
قدرے گھی ڈالو۔ اور گھی کے گرم ہو جانے پر شربت کو بھی گھی میں ڈال دو اور اسے پکاتے رہو۔

جب شربت پک کر اتنا گاڑھا ہو جاوے کہ اس کا تار قائم ہو جائے اسے قوام کہتے ہیں۔ قوام کچا رہنے سے مرہ کے خراب ہو جانے کا خدشہ ہے۔ جب تک قوام تار نہ باندھے اسے پکاتے رہو۔ اور شروع سے لے کر آخر تک لکڑی کے چھپ سے ملاتے رہو۔ تاکہ میٹھا یکساں رہے۔

میٹھا سیاہ یا پرانا ہو مثلاً کڑا۔ سنیرہ یا ناقص شکر وغیرہ تو ان کا قوام پکاتے وقت قدرے دودھ پاس رکھو اور اس میں پوٹاس کی لاگ دے کر گرم شربت پر چھینے دو۔

چھینے دینے سے شربت کی میل تیز نہ لگے گی۔ اور بالائی کی طرح اپنی سطح قائم کیے گی۔ اس کو اتارنے جاوے۔ اور چھینے دیتے جاوے حتیٰ کہ میل پیدا ہونا بند ہو جائے۔

جب یہ کف اُتار کر جائیگا۔ اس وقت آپ کا قوام بالکل صاف ہو گا اور مفید ہو گا۔ اسے اتار کر کام میں لاؤ۔

میل کاٹنے وقت آگ اتنی تیز نہ ہو کہ قوام ابلنے لگے اور میں سطح قائم نہ کر سکے۔

کانٹا

جس شے کا مر رہے ڈالنا درکار ہو یہ ضروری ہے کہ اس کے جسم میں ایسے سوراخ گودے جاپیں۔ جن کے ذریعے سے اس شے کے ہر ایک رگ و

دریشہ میں قوام چاشنی یا بیٹھا حل ہو جاوے اس طرح سے سوراخ کرنے کے لئے پانچ شاخ کا کاٹنا ضروری ہے۔ کاٹا کی نوکیں اور پھیل عام طور پر ایک ہی سائز اور فاصلہ پر بنائی جاتی ہیں اور سر کی تھکے کو جتنا بھی گودا جاگتھوڑا ہے

مرتبہ گاجر

یہ مرتبہ خون کو صاف کرے گا۔ طاقت کو بڑھائے گا۔ دل کی دھڑکن کو دور کرے گا۔ دل کو فرصت بخشنے گا۔ اور صفر کو سفر کا حکم دے گا اور پیاس کو حکم کرے گا۔ ترکیب اس کی یہ ہے:-

گاجروں کا چھلکا اتار کر اس کے ٹھوس مادے کو علیحدہ کر دو۔ اب ان پھانکیوں کو گود کر گلے کے دودھ میں چھوڑ کر جوش دو۔ حتیٰ کہ نیم بجتے ہو جائیں۔ بعد ازاں روغن زرد میں بھون کر ان کی بیرونی چکناہٹ دور کر کے اور اچھی طرح صاف کر کے قوام میں چھوڑ دیں۔ کھانے کے وقت چابی کے ورق پیسٹ لئے جاویں۔ تو اکبیر کا حکم رکھتا ہے۔

مرتبہ سیب

یہ مرتبہ اعتدال بخش ہے۔ معدہ کو اعتدال پر لائے گا۔ دل کی جھڑک کو دور کرے گا اور طاقت کو پیدا کر لیا۔ جگر کی گرمی کو دور کر کے دل کی

فرحت کا باعث ہو گا۔ چاندی کا ورق اس کا جزو اعظم ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے کہ چھلکا اتار کر اس کے بیج وغیرہ علیحدہ کر وادو گودے کو تھوڑا سا بوشد سے کہ نیم بجتے قوام میں ڈال کر پکانا شروع کر دو۔ قوام کے تیار ہونے پر مرتبہ تیار ہو گا۔ غذا اور دوا دونوں کے لئے مفید ہے

مرتبہ آم (انب)

یہ مرتبہ طاقت دے گا۔ ہاضمہ کو درست کرے گا۔ اور پیاس کو دور کرے گا۔ غذا اور دوا دونوں کے لئے مفید ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے کچا اور عمدہ آم لے کر جو خوب موٹا ہو۔ اور بچنے کے قریب ہو۔ اس کی نریشانی دور کرنے کے لئے چھلکا اتار کر اچار وغیرہ میں استعمال کر دو۔ اور گودے سے لٹھلی بھی علیحدہ کر کے چھلکے ہی میں ملا دو۔ اور گودے کو خوب گودو اور بعد میں پانی ڈال کر اسے تھوڑا سا جوش دلا کر پانی سے علیحدہ کر کے کپڑے سے پونچھ دیں اور قوام میں ڈال کر استعمال میں لاویں۔

مرتبہ پیچھا

یہ مرتبہ جسم میں طاقت پیدا کرتا ہے۔ خون میں سے خفقان اور بخار کے مادے کو دور کرتا ہے۔ دق اور سل جیسی بیماریوں میں اکبیر کا حکم رکھتا ہے

جگر کی گرمی کو کاٹنا ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے:-
 سڈول اور ذرنی پیٹھا لے کر اس کا چھلکا اتار کر دو حصوں میں تقسیم
 کر دو۔ وہ اس طرح کہ بیچ والا یعنی نرم گودا الگ اور سخت گودا الگ کریں
 نرم گودے کو اسی پانی کیساتھ جو کہ پیٹھا اسی سے تیار ہے وقت نکالے۔ مل کر
 پانی کر دیں۔ اور کسی کپڑے ہی سے نکال کر سخت صوف سے صاف کر
 لیں اور سخت گودے کی پھانکیں کاٹ کر انہیں اچھی طرح گودیں
 جب پھانکیں گودی جاویں تو انہیں اسی پیٹھا کے پانی میں یکاؤ اور
 پانی کو آگ پر ہی سکھا دو۔ جب پانی جل چکے۔ تو ان پھانکوں کو سا بیہی میں
 سکھاؤ۔ اور اس قدر سکھاؤ کہ تری کا نام تک باقی نہ رہے۔
 جب پھانکیں سوکھ جاویں تو انہیں روغن زرد میں بھون کر کپڑے سے
 صاف کر دو۔ اور چکنا چک اچھی طرح دور کر دو۔ اس کے بعد ان پھانکوں
 کو قوام میں ڈال کر استعمال میں لاؤ۔
 قوام سخت ہو اور اتنا نہ ہو کہ پھانکیں اس میں ڈوبی رہیں۔ صرف تھوڑے
 رہیں اور ان کے سرے قدرے تنگ رہیں۔ تو بہتر ہو گا۔ البتہ قوام میں
 ڈوبے ہوئے ایک دفعہ انہیں قوام میں تر کر کے رکھنا ہو گا۔

مرتبہ پہمہ

یہ مرتبہ اور گاجر کا مرتبہ حکمت میں اکثر بیماریوں اور دردوں کے
 لئے استعمال کیا جاتا ہے یہ مرتبہ خون کی حرارت اور تیزی کو اعتدال میں لائے

اور طبیعت کو فرحت بخشنے گا۔ دل اور جگر کے لئے از حد مفید ثابت
 ہوا ہے۔ دست تھکے۔ ضعف قلب۔ کمزوری معدہ۔ وحشت و لشیان
 کا جواب علاج ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے۔ کہ موٹے موٹے پیہ لے کر ان
 کا چھلکا اتار دیا جائے۔ اور پھانکیں تراش کر ان سے بیج وغیرہ نکال کر
 کپڑے سے صاف کریں۔

بعد ازاں پانی میں ڈال کر اس قدر جوش دیا جائے۔ کہ نیم بجتے ہو جاویں
 پھر کچے قوام میں ڈال کر آگ پر لگا دیں۔ قوام تیار ہو جائے۔ تو اتار کر
 کام میں لا دیں۔ چاندی کا ورق اس مرتبہ کا جزو ہے۔

مرتبہ آلولہ

یہ مرتبہ بھی گاجر اور بہمہ کے مرتبہ کی طرح حکمت میں اکثر بیماریوں اور
 دردوں کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ مرتبہ ہاضمہ کو درست کرتا ہے
 معدہ کو اعتدال پر کام کرنے کے قابل بناتا ہے۔ پیٹ کو بڑھنے کو روکتا
 ہے۔ دل کو فرحت دیتا ہے۔ دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ چاندی کا ورق اس
 کا بھی جزو اعظم ہے۔ ترکیب اس کی یہ ہے۔

کچے آلولے لیکن وہ جو بیکے کے قریب ہوں۔ نیز موٹے موٹے ہوں
 کہ گودے۔ یعنی ان کو چھید کر رکھ دو بعد ازاں اس پانی کو جو آلولہ کی خوبائی
 کے دوران پہلے کھانے کے چوٹے کو بھگو کر رکھا گیا تھا۔ اس پانی کو چوٹے

سے صاف کر کے آنولہ میں لٹالو۔ اور اس برتن کو ویسے کا ویسیا پڑھارہے
دو۔ یعنی آنولہ متواتر تین روز تک اس پانی میں چوبے رہیں۔
چوتھے روز پانی کو صاف کرو اور تازہ پانی میں ڈال کر خفیف سا
جوش دے کر اتار لو۔ کپڑے سے صاف کر کے روغن زرد میں بھون کر ان کی
چکنائی دوبارہ کپڑے سے صاف کرو اور قوم میں لٹال کر کام میں لاؤ۔

مرہ بلیہ زرد (ہرٹ)

یہ مرہ تمام مریوں کا سردار کہیں تو ناروانہ ہو گا۔ ہزاروں بیماریوں پر
استعمال کیا جاتا ہے۔ اور اپنے کمال کو ظاہر کرنے سے انہیں رکتا۔ درد سر کو دور
کرتا ہے پیش کی جڑ کو کاٹتا ہے۔ آنکھیں دکھنا آتی ہوں۔ تو صلاحیت پیدا
کرتا ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔ بالوں کو سیاہ رکھتا ہے یا یوں
کہو کہ بدن کسی طاقت کو کھٹکتے نہیں دیتا۔

شب کو ری (اندہر تہ) کے لئے اکسیر ہے۔ بصارت کو تقویت دیتا ہے
معدے کو اعتدال پر لاتا ہے۔ ہاضمہ کو درست کرتا ہے بوا سیر جیسی نامور
مرض کے لئے مسیحا صفت ہے معدہ کی صفائی کے لئے از حد مفید ہے۔

کھٹائی اور تیل وغیرہ کا یہ ہم لازمی ہے۔ نیز ہر کھانے کے بعد گرم
دودھ کا استعمال کیا جائے تو سونے پر سہاگہ کا کام دے گا۔

ترکیب اس کی یہ ہے۔ کہ جتنی ہرٹوں کا مرہ ڈالنا درکار ہو ان کو

کسی شیشے یا چینی کے برتن میں اس طرح رکھو کہ برتن کے اوپر کا کنارہ
اس کی تہ سے زیادہ اونچا ہو۔

اس بالائی حصہ میں راکھ ڈال کر اسے پانی سے تر کرو۔ اور دس دن
کے عرصہ میں اس کی راکھ کو دو دفعہ بدل کر تازے پانی سے تر کرو پانی کی
خرابی سے محفوظ

معیار مقررہ کے بعد ہرٹوں کو پانی سے پانی سے صاف کر کے کسی قلعی
شدہ برتن میں لٹال کر پانی کی سطح ان سے دو انگل کے قریب اونچی کرو اور
پانی میں قدرے جو مقش استعمال کرو۔ اور ہرٹوں کو جوش دو۔

جب ہرٹیں جوش کھا چکیں تب ان کو اتار کر پانی سے علیحدہ کرو اور
کپڑے سے صاف کر لو۔ اور ان کو گوڈ کر شہد میں ڈال دو۔ اور اس شہد
کو ڈیڑھ ماہ تک ہفتہ وار بدلتے رہو۔ ورنہ اس میں کڑواہٹ پیدا ہوتے
کا خطرہ ہے۔ ڈیڑھ ماہ کے بعد جو شہد بدلا جائے۔ اسے کچھ از حکم دس
دن گزرنے کے بعد استعمال کریں۔

مرہ ناشپاتی

یہ مرہ تھوڑی مقدار میں استعمال کرنا چاہیے۔ سبب سے زیادہ
فائدہ مند نہیں ہے۔ لیکن اندازے سے استعمال کرنے سے کچھ بھی نہیں
اور ترکیب ساخت اس کی بالکل سبب کی سی ہے۔

چونکہ لوگ اسے ثقیل سمجھتے ہیں۔ اس لئے اس ملک میں اس کے مرتبہ کا رواج کم ہے مگر اس کا چھلکا اتارنے کی ضرورت نہیں۔ کیونکہ چھلکا ہاضم ہے۔

مرتبہ انناس

یہ مرتبہ خون کو صاف کرتا ہے۔ اور چہرہ کے رنگ کو شگاف کی طرح سرخ کرتا ہے۔ اور طاقت کے بچنے والا۔ نیز سستی کو دور کرنے والا ثابت ہوا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔
 اتنا اناس کو لے کر چھلکے اتار دو۔ اور کسی برتن میں رکھ کر اس کی گول ٹکیاں کاٹ لو۔ اور اس کے بیچ بھینک دو۔
 مٹکیوں کو پانی میں تیر کر کے کسی تونی پر گرم کرو۔ سوختہ ہوئے پر گھی میں بھون کر کپڑے سے صاف کرو۔ چکنائی دور ہونے پر قوام میں ڈال کر استعمال کریں۔

مرتبہ خیرا

یہ مرتبہ جگر کی گرمی دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور معدہ کو صاف کرتا ہے خیرا اصل حالت میں کھا کر پانی پی لیا جائے تو ہیفنہ کے

جراثیم پیدا کرو۔

خیرا بچتہ اور بڑا اگر ضائع کر دیا جائے۔ تو اور بہتر ہو گا۔ کیونکہ یہ مختلف جراثیم کا اڈہ ہے۔ البتہ بالکل نرم اور ملائم اور چھوٹا خیرا کسی ہم جنسوں سے زیادہ فائدہ مند ہے۔ اور مرتبہ میں صفت کا خیرا استعمال کیا جائے۔ ورنہ نقصان کا خطرہ ہے۔

ترکیب اس کی یہ ہے۔ کہ خیرا کا سر کاٹ کر اس کو خیرا کی کاٹی ہوئی جگہ پر رکھ کر اس کی جھاگ یعنی زہر ملا مادہ نکال دیا جائے اور پھر اس کی پھانکیں کاٹ کر پانی میں جوش دیں۔ پھر پھانکیوں کو پانی سے علیحدہ کر کے گھی میں بھون کر کپڑے سے صاف کر لیں۔ اور ان کی چکنائیت دور کر کے قوام میں ڈال دیں۔ اور استعمال کریں۔

مرتبہ سو نہٹ

یہ مرتبہ خون کو صاف کرتا ہے۔ اور بادی و رطوبت کو ضائع کرتا ہے۔ معدہ و گردہ کو صاف رکھتا ہے۔ پیشاب کی نالی کی رکاوٹ کو دور کرتا ہے۔ ترکیب ساخت یہ ہے۔

سو نہٹ کی گھٹیاں لے کر کسی برتن میں ڈال کر ان میں بالوریت بھر دو۔ اور اس برتن میں ریت کو تر کرنے کے لئے ٹھوڑا پانی بھی ڈال دو۔ اس ریت کو ہفتہ ایک بار بدل دینا چاہیے۔ اور روزانہ پانی میں تر کر دینا چاہیے اور متواتر تین ہفتے تک اس عمل کو جاری رکھنا چاہیے۔

بعد ازاں سوئٹھ کو نکال لو اور اسے دھو لو۔ اور گودے کو سترہ کے
خام قوام میں چھوڑ کر پکاویں۔ جب قوام تیار ہو جاوے۔ تو اتار کر
استعمال میں لاؤ۔

مرتبہ ادراک

یہ بھی مرتبہ سوئٹھ مرتبہ کی تاثیر رکھتا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ
ہے۔ موٹا ادراک لیکھا سے پانی میں جوش دو۔ بعد ازاں پانی سے علیحدہ کر کے
اس کا چھلکا اتار کر کپڑے سے صاف کرو۔ اور اب اس کے چاقو سے باریک
ٹکڑے ٹکڑے کر دو۔ یا کدو کش میں سے نکال لو۔ اور کدو کش میں سے نکال کر
مسطح میں لے کر پھینچ کر پانی نکال کر گھی میں سرخ کرو اور چکناہٹ صاف
کر کے قوام میں ڈال کر استعمال میں لاؤ۔

مرتبہ بالنس

یہ مرتبہ خون پیدا کرتا ہے۔ اور معدہ کو اعتدال پر لاتا ہے۔ اور طاقت
بخش ثابت ہوا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔ کہ بالنس کے سرے کو نیل
مگر موٹے کو نیل لے کر ٹکڑے کر کے پانی میں جوش دو۔ اور ان کے گلنے پہلے
قوام میں ڈال کر قوام کو پکاؤ۔

جب قوام تیار ہو جاوے۔ تو اسے اتار لو۔ اور مرتبہ کو دو روز کے بعد استعمال کرو۔

مرتبہ ناریل (گری)

یہ مرتبہ طاقت کو دو گنا کرتا ہے۔ اور خون کے دورہ کو زیادہ کرتا ہے
نیز معدہ کی درستی کے لئے مفید ثابت ہوا ہے۔
ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔ کہ ناریل کو کدو کش میں سے نکال لو
اور اسے پانی میں ڈال کر آگ یا تنا جوش دو کہ ناریل گل جائے۔ اس کے
بعد اسے کچے قوام میں ڈال کر خوب پکاؤ۔ قوام تیار ہو جانے پر مرتبہ تیار ہو جائیگا۔

مرتبہ نازگی اور زنگترہ

یہ مرتبہ ہاضمہ کو درست کرتا ہے۔ خون کو صاف کرتا ہے۔ معدہ کو
اعتدال پر لاتا ہے۔ اور طبیعت کو مضبوط و سرور رکھتا ہے۔ اس کی
ترکیب ساخت یہ ہے۔

نازگی اور زنگترہ وغیرہ کا گودا زکال کر پھانکیں علیحدہ کر لو اور ہر ایک
پھانک کا پیٹ چاک کر کے اس کے بیج نکال کر صاف کرو۔ اور پھانکیں قوام
میں ڈال کر استعمال کرو۔
نوٹ نازگی وغیرہ کے چھلکے کا مرتبہ اس کے گودا کے مرتبہ سے

بھی زیادہ فائدہ مند ہوتا ہے۔ نیز مصفی خون ہونے کے علاوہ تازہ خون پیدا کرتا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے:-
 چمکا اتار کر اس کے باریک لچھے کاٹ لئے جائیں۔ اسے کدو کش میں سے نکال لیا جائے۔ اور گودے کا رسا بچوڑ کر چھلکے کو اس میں چھوڑ دو اور آگ پر رکھ کر اسے اسی پانی میں لپکایا جائے۔
 جب رسا خشک ہو جائے۔ تو چھلکے کو روغن زرد میں بھون کر کڑے سے اس کی چکنائی دور کر کے قوام میں ڈالو۔ اور ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لاؤ۔

مرہ المرود

یہ مرہ ہاغے کو درست کرتا ہے۔ معدہ کو اعتدال پر لاتا ہے اور مصفی خون بھی ہے۔ الہ آبادی امرود لے کر اس کے چھلکے کو نہایت صفائی سے باریک کاٹ کر اتار دو۔ اور چمکا اتارنے کے بعد ہر ایک امرود کو چار ٹکڑوں میں کاٹ لو۔ اور بیج اس کے ہاتھ سے صاف کر لو۔ بیج کی وجہ سے ہر ایک قسم کے امرود کا کام میں آنا ضروری نہیں البتہ بلخ و خالہ اور کابل کے امرود بھی مرہ کے لئے موزوں ثابت ہوئے ہیں:-

جب بیج صاف ہو جائیں۔ تو ان ٹکڑوں کو پانی ڈالنے کے بغیر کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھو۔ پانی خشک ہونے کے بعد ان

ٹکڑوں کو کچے قوام میں ٹال کر قوام یکاؤ۔
 قوام کے تیار ہونے پر اتار لو۔ اور اسے گھر میں رکھو۔ اور ڈیڑھ ماہ تک بعد استعمال میں لاؤ۔
 جلدی استعمال کرنے سے یہ مرہ بعض اوقات قبض کی شکایت کا باعث ہو جاتا ہے۔

مرہ لہسن

یہ مرہ لفقوہ وغیرہ کے مریضوں کے لئے تیار کیا جاتا ہے۔ اور خون میں سے بادی مادہ خارج کرنے کے لئے استعمال کیا جائے۔ تو اسیر کا حکم رکھتا ہے۔ ترکیب ساخت اس کی یہ ہے۔
 موٹا لہسن لے کر اس کا چھلکا صاف کرو۔ اور صاف شدہ لہسن کو دسے کا ویسا تازہ دودھ میں چھوڑ دو۔ اور متواتر چوبیس گھنٹے دودھ میں دو بار ہینے دو۔ بعد میں شہد کے قوام میں ڈال دو۔ اور پھر اس کی بو دور کرنے کے لئے الائچی خوردہ دار چینی۔ لونگ اور کیسیر ہر ایک چیز ہم وزن لے کر سفوف بنا کر مرہ میں ڈال دو:-
 ہر ایک چیز ایک ماشہ لینے سے یہ سفوف بیس چیس سیر لہسن کی بو کھونے کے لئے کافی ہے۔
 اور لہسن کی تلخی کی شکایت رفع کرنے کے لئے شہد کے قوام کو

ایک ہفتہ کے عرصہ میں دو دفعہ تبدیل کرو۔ اور کام میں لاؤ۔ کوئی شکایت نہ رہے گی۔ پہلے ہفتہ کی تبدیلی کے بعد قوام کو آئندہ بدلنے کی ضرورت نہیں۔

مختلف مربے

جس شے کا مربہ ڈالنا منظور ہو۔ اگر اس کا جسم مغز بادام۔ ہلدی شقائق مہری۔ یا ثعلب مہری کی طرح ہو تو اسے تین روز متواتر پانی میں ڈال رکھو۔ اور ہر روز اس کا پانی بدلتے ہو۔ اور بعد تین دن کے اسے تازہ پانی میں ڈال کر جوش دے کر قوام کے ساتھ پکاؤ۔ مربہ ہو جائے گا۔

اگر وہ چیز خورہ و ترہیز وغیرہ کی طرح گودے والی اور نرم ہو تو اسے صرف گھی میں بھون کر چکنائی صاف کر کے قوام میں ہی چھوڑ دینے سے استعمال کرو۔

مختلف ملکوں میں مختلف مربے استعمال کئے جاتے ہیں۔ اور وہ مختلف فائدوں کے لئے تیار کئے جاتے ہیں

جس شے کا بھی مربہ ڈالنا منظور ہو اس کا مزاج جسم اور بناوٹ وغیرہ دیکھ کر اس سے ملتی جلتی شے ہو اس رسالہ میں بیان کی گئی ہو۔ اس کے طریقے سے ڈال سکتے ہو۔

چٹنی

چٹنی بوجہ اپنے کھٹاپن کے ہر ایک غذا کو تحلیل کرنے میں بہت زیادہ کارآمد رہتی ہے۔ اور کھٹائی بوجہ فرحت قلبی اور اعلیٰ دماغی پیدا کرنے کا مقبول نتیجہ ہے۔ اس لئے کوئی بھی دستور خوان اس سے خالی نہ ہونا چاہیے چٹنی معدہ کو درست کرتی ہے۔ اور طبیعت کو حیثیت کرتی ہے یہ ہر ایک طبیعت کھٹائی چٹنی اور مربے سے بھی بڑھ چڑھ کر سمجھی گئی ہے لیکن مربے کی طرح دوا اور غذا کا کام نہیں دیتی۔ البتہ معدہ کو اعتدال پر لاتے یا اس کے واجب طور پر کام کرنے کا اعلیٰ ذریعہ ہے اور اس کی بہتر اور ہر کتب ہیں۔ جو کہ زبان کو اس کے مزے کے مطابق لذت سے لذت بخوراک پہنچاتے ہیں کامیاب ہیں۔

اس سے ہر اک کھانے کی لذت تقویت پکڑتی ہے۔ گویا چٹنی سونے پر سہاگے کا کام دیتی ہے۔ اور اس کی مختلف ترکیبیں مندرجہ ذیل ہیں

ع اگر قبول افتد رہے عز و شرف

چٹنی آم (اسب)

ابنی ابنی یا کچا آم لے کر اس کو چھیل کر گھٹلی نکال کر صاف کرو پانی میں سل بیٹہ پر رگڑ کر اس کے ہم وزن انار دانہ ملا کر خوب رگڑو اس پر سرخ مرزح اور نمک بقدر ضروری ملا کر ان کو یک جان کر دو اور بعد ازاں انار دانے کے تیسرے حصہ کے برابر سی ہو سیاہ مرزح اس میں ملاؤ اور کام میں لاؤ۔ پیرے درجے کی لذیذ ہوگی اور غذا کو جلدی ہضم کریگی۔

چٹنی اپور

ایچور میں میٹھا ڈالنا منظور ہو تو اسے سل بیٹہ پر رگڑ کر سرکہ سے بھگا کر رگڑو۔ اور رگڑ کر اس رفیق مادہ تیار کرو۔ اور میٹھا ملا کر یک جان کر دو۔ اور الہ میٹھی چٹنی درکار نہ ہو۔ تو ایچور کو سل بیٹہ پر رگڑ کر پانی کا چھبٹا دو۔ اور بعد ازاں نمک مرزح ملا کر یک جان کر لو۔ یہ چٹنی اور بھی لذیذ ہوگی۔ اور کھانے کے بعد استعمال کرنے سے باضمہ کو کام میں لا کر کھانے کو جلدی ہضم کرے گی۔ اور طبیعت کو فرحت ہوگی۔

چٹنی املی

پودینہ کو لے کر سل بیٹہ پر رگڑو۔ اور اس میں نمک مرزح بقدر ضرورت یک جان کر دو۔ پھر املی کا گوڑا لے کر پانی ڈال کر رگڑتے جاؤ۔ جب حسب ارادہ رفیق مادہ تیار ہو جائے۔ تو کام میں لاؤ۔ لذت اور فرحت کا سامان تیار کرے گی۔ املی کسے پتے گوڑے کی جگہ کام دے سکتے ہیں۔ لیکن یہ ضروری ہے کہ وہ تازے اور نرم ہوں۔

چٹنی بیگن یا بھرتہ

بیگن کے گرد مٹی لپیٹ کر آگ میں طویل دو۔ ایسے ہی گرم راکھ میں دیا دو۔ جس وقت یقین ہو جائے کہ بیگن اچھی طرح گل گیا ہو گا تو اس کو نکال کر مٹی وغیرہ صاف کر کے دھو ڈالو۔ اور اس کا تھلکا وغیرہ انار کر اس کی پھانکیں کر دو۔ اور اندازہ کر دو کہ بیگن گندہ تو نہیں۔ اکثر اوقات دیکھا گیا ہے کہ اچھا تندرست بیگن برٹے برٹے کپڑوں کا بیٹہ کو اڑھ تھا۔ اس لئے اس کا بھرتہ وغیرہ بنانے کے لئے روشنی کی سخت ضرورت ہے۔ امرود کا بھی یہی حال ہے۔

جب بیگن کو موزوں پائیں تو اس سے دو گنا ہی منگاکر اس میں خوب
حل کرو۔ اور اس میں دھنیا۔ پودینہ اعلیٰ سبز مرچیں اور نمک ملا کر سل بیٹھ
پیر گھس۔ رقیق ہونے پر پیاز بھی بقدر ضرورت باریک کاٹ کر ملاؤ
اور استعمال میں لاؤ۔ سیاہ مرچیں بھی ہمراہ رگڑنے کی ضرورت نہیں
البتہ پسینہ ہونے والی ضروری ہیں۔

چٹنی انار دانہ

ایک تولہ انار دانہ ایک مائٹہ پودینہ ملا کر سل بیٹھ اور بعد
انہیں اس میں نمک مرچ اور ان کے نیم وزن میٹھا ملا کر یک جان کر دو
پانی کی بجائے اگر سرکہ میں بنائی جائے تو اور بھی لذیذ ہوگی اور کھانے
کو جلد ہضم کرے گی اور دل کو فرحت ہوگی۔
لوگ اکثر اس چٹنی کا استعمال کرتے ہیں۔ اس میں اگر میوہ وغیرہ ملا
کر رگڑا جائے تو میٹھا لڑالنے کی ضرورت نہیں ہے۔

چٹنی پودینہ

زیرہ بھنا ہوا لے کر اس کو باریک کرو۔ اور اس سے ڈیڑھ گنا
پودینہ لے کر سل بیٹھ پانی ٹھال کر رگڑو۔ بعد ازاں الائچی کا دانہ
اور نمک مرچ ٹھال کر رگڑو اور سرکہ کا چھٹھا دیتے جاؤ۔ رقیق ہونے
پس استعمال میں لاؤ کھانا جلد ہضم کرتے گی۔ اور کھاتے وقت
فرحت ہوگی۔

چٹنی زیرہ

الائچی کا دانہ ایک تولہ اور زیرہ بھنا ہوا چار تولہ لے کر دونوں
کو سل بیٹھ پیر باریک رگڑو۔ ایک تولہ امچور ملاؤ۔ اور نمک مرچ بقدر
ضرورت ٹھال کر خوب رگڑو۔ اور پانی کا چھٹھا دیتے جاؤ۔ تیل بھونے
پس استعمال میں لاؤ۔ چٹنی کسی شے کی ہو۔ اس میں کالی مرچ نمک اور
پودینہ کی ملاوٹ ضروری ہے۔ کیونکہ ان چیزوں کے بغیر وہ ذائقہ
جو کہ چٹنی کے لئے ضروری ہے۔ پیدا نہ ہوگا۔

چٹنی آلو بخارا

آلو بخارا کو پانی میں بھگو کر رکھو۔ جب بھبھگ جائے تو اس کو نکال کر سل بٹہ پر ڈال کر نمک مرچ۔ مرچ سیاہ اور پودینہ بھی حسب ضرورت ڈالو اور پانی کے چھینٹے دے کر رگڑ لو۔ چٹنی کافی طور پر تلی بنانا چاہیے۔ کیونکہ یہ چٹنی بیماروں کے بھی کھانے کے قابل سمجھی گئی ہے۔

چٹنی ناریل یا گری

پودینہ اور سبز مرچ کو نمک مرچ اور املی میں ملا کر پانی کے چھینٹے دے کر سل بٹہ پر خوب باریک رگڑو۔ اور پیاز کو باریک کاٹ کر ملا لو۔ اور وہی وزن میں دو گنا ملا کر خوب حل کر دو۔ اور اس ناریل کو کدو کش کر کے یا ویسے ہی ملا کر یک جان کر لو۔ اور سل بٹہ سے علیحدہ کر کے استعمال میں لاؤ۔

چٹنی لیموں

لیموں کا رس نکال کر علیحدہ رکھو۔ اور تقایا لیموں کے لچھے کاٹ لو اور بیج کو علیحدہ کرو۔ اور پانی سے دھو ڈالو۔ ان کو پانی میں شک ڈال کر آگ پر جوش دلاؤ۔ حتیٰ کہ گل جائیں۔ اس پانی سے علیحدہ کر س۔ اور پھر دھو کر صاف کر دو۔ اور لیموں کا رس جو علیحدہ رکھا گیا ہے۔ اس میں ڈال کر جوش دو۔

بعد ازاں اس میں چٹنی کا کچا قوام ڈال کر یکاؤ۔ اور جب قوام تیار ہونے کے قریب ہو تو اس میں کشمش کے دانے بھی ڈال دو۔ اور سرکہ کا چھینٹا دو جب قوام جل کر ادھارہ جاوے تو چٹنی کو اتار کر ٹھنڈی ہونے پر کام میں لاؤ۔ لذیذ اس درجہ ہو گی۔ کہ کھانے کی لذت میں ایک خاص اضافہ ہو گا۔ اور دل کو فرحت ہو گی۔

چٹنی دل کشا

آم کا گو دا ترش کر اس میں حسب ضرورت نمک اور سیاہ مرچ باریک پیس کر ڈالو۔ اور قدر سے قدر سیاہ بھی ڈال دو۔ اور ان سب

کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر جوش دلاؤ۔ حتیٰ کہ گودے کا رنگ سنہری ہو جاوے۔ بعد ازاں اس میں ادراک اور چھو ہارے کے لچھے پکاٹ کر ملاؤ۔ کلونجی اور کشمش وغیرہ چھوڑ کر ہلکی آنچ پر پکے دو۔ جب تیاری پر آوے تو اس میں الائچی دانہ پسامو اکچھوڑ کر سرد ہونے پر کام میں لاؤ۔

چٹنی فرت بخش

کلونجی ایک تولہ۔ الائچی ایک تولہ۔ کھٹائی ایک باؤ۔ سیر ہسن ایک چھٹانک ادراک۔ ٹو پٹھ چھٹانک مصالحہ آدھ چھٹانک پودینہ ایک باؤ ایک تیسرہ کدھر سیر شکر اڑھائی یاؤ کشمش ایک چھٹانک۔ نمک ایک چھٹانک۔ مرچ مرچ ایک تولہ۔ ترکیب اس کی یہ ہے:-

اولاً گرم مصالحہ۔ مرچ مرچ اور کشمش وغیرہ کو سرکہ میں بھگو کر آٹھ روز تک دھوپ میں رکھیں۔ اور اسی میں ادراک ہسن باریک تراش کر مدہ ثابت کلونجی کے ٹال دیں۔ سرکہ میں پڑنے کے بعد یہ تمام چیزیں کافی حرارت کی محتاج ہیں۔ جس کے لئے مذکورہ وقت کافی ہوگا۔ وقت مقررہ کے بعد استعمال میں لائیے۔ نہایت لذیذ اور ہاضم اور خوش ذائقہ ہو گی۔

چٹنی طماطر

ایک سیر طماٹر پکاٹ کر ابال لئے جاویں۔ اور اس کے بعد ایک باریک کپڑے میں چھان کر اس کے چھلکے علیحدہ کر دیئے جائیں۔ دھوا سیر شکر۔ ایک یاؤ کشمش۔ ایک یاؤ سرکہ۔ تین چار مرچیں سیر آدھ سیر پانی اور کچھ ذائقے کے موافق نمک لے کر ان سب چیزوں کو علاوہ کشمش کے پتلی میں بیکایا جائے۔

قوام گاڑھا ہونے پر کشمش ٹال دی جائے۔ مگر احتیاط رہے کہ کشمش ٹالنے کے بعد قوام زیادہ دیر تک آنچ پر نہ رہے ورنہ تلخی پیدا ہونے کا اندیشہ ہے۔ یہ چٹنی دوسری چٹنیوں سے ذائقہ دار لذیذ اور فائدہ مند ثابت ہوگی۔ اور دل کو فرحت بخشنے گی۔

مقدس چٹنی

تین تولے تلخی کی پتی۔ زیرہ سفید دو ماشے۔ نمک بقدر ذائقہ دو ماشے۔ الائچی خورد کادانہ۔ ایک تولہ مہری ان تمام اشیاء کو

سل بٹہ پر رگڑ کر باقی کا چھٹا دیتے ہوئے چٹنی تیار کر لیں یہ
چٹنی بچوں کے واسطے خاص طور پر نہایت مفید ہے۔ مقوی دل
و دماغ اور مصفی خون ہے۔ بلکہ تولید خون میں معاون ہوتی ہے
بوتر سے لوگوں و ریشہ کے لئے اور بھی اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

چٹنی حرکہ

حکم کہ بقدر ضرورت لے کر نمک مترح بقدر ذائقہ اور مصری بقدر
لذت معہ چھ ماشہ زرشک کے چھلکے کے سل بٹہ پر رگڑ لیا جاوے
نہایت خوش ذائقہ اور متلی کے لئے بے حد مفید ہے۔ خصوصیات
سے حاملہ عورتوں کیواسطے اکسیر و آیات کا کام رکھتی ہے۔

چٹنی آولہ

جارتازے آولہ چھ ماشہ مترح سیاہ۔ نمک و مصری بقدر ضرورت
ڈال کر سل بٹہ پر رگڑ لیا جاوے تو چٹنی بھی کافی لذیذ ہوگی۔ اور
ضعف بھر فالوں کے واسطے یا ان گولوں کے واسطے جن کو نزلے کی
عموماً شکایت رہتی ہے۔ اس کا استعمال نہایت مفید ہوگا۔

چٹنی دھنیا

کشنیر مقشر یعنی صاف یا دھویا ہوا دھنیا جس کا چھلکا دور کر
دیا گیا ہو۔ چار تولے نمک مترح بقدر ذائقہ عرق لیموں میں یا سرکہ میں
رگڑ کر تیار کرنا چاہیے۔ اگر چٹنی کو میٹھا بنانا منظور ہو تو مصری کا اخت
مناسب ہے۔ اور اگر میٹھا نہ کرنا ہو۔ تو اس میں کھوٹا خشک پودینہ اور
الاجی بھی ڈال دو۔ یہ چٹنی لذت و فائدہ کے لحاظ سے کسی دوسری چٹنی
سے کم نہیں ہے۔ اور شفیقہ کے لئے بے حد مفید ہے۔ نیز آنکھوں
کی بصارت کے لئے اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

چٹنی پیاز

پیاز کے باریک ورق اتار کر ممرکہ میں ڈال دیئے جائیں۔ نمک مترح
وغیرہ بھی حسب ذائقہ شامل کیا جاوے۔ گویا یہ ایک معمولی شے ہے
مگر فائدوں کے اعتبار سے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ خصوصاً گرمی کے موسم
میں اور جب کہ ہیضہ کی عام شکایت ہو۔ ان کا استعمال نہایت
ضروری ہے۔

سہارا دے ہوئے ہے۔ کہ ایسے موسم میں اس کو روزمرہ استعمال کرنے والا کبھی اس موذی مرض میں مبتلا نہ ہوگا۔ تپش یا لود وغیرہ لگنے کا اندیشہ بھی کہ سوں دور رہتا ہے۔

چٹنی دلفریب

پانچ تولے انجور۔ مرچ سیاہ چھ ماشے۔ خشک پودینہ نو ماشے۔ نمک بقدر ضرورت لے کر تمام اشیاء کو کوٹ کر بارنگ کیا۔ اور اسے چھان لیا جائے۔ کھانے کے وقت تھوڑے پانی میں حل کر کے استعمال کی جاوے۔

یہ چٹنی ان لوگوں کے واسطے جو عموماً سفر میں رہتے ہیں۔ نہایت ضروری ہے۔ ایک شیشی یا پیکیٹ میں چٹنی کا سفوف نہایت آسانی کے ساتھ لپیٹے پاس رکھ سکتے ہیں۔ اور سفر میں مفید کبیر ثابت ہو سکتی ہے۔

چٹنی سہ پتیا (کھٹی بوٹی)

سہ پتیا کے پتے آٹولا اور انار دانہ تینوں اشیاء کو ہم وزن لے کر سل بیٹے پانی کا چھینٹا دے کر گڑھا اور نمک مرچ و بیٹھا حسب ضرورت ادا کر یک جان کرو۔ استعمال میں لاؤ۔ یہ چٹنی کم ترخ اور بالا

نشہ بین۔ لذیذ سے لذیذ اور فائدہ مند ہونے کے علاوہ ہر ایک ملک میں تیار کی جاسکتی ہے۔

چٹنی نمکین پودر

پودینہ چھ ماشے۔ مرچ سیاہ چار ماشے۔ نمک ایک ماشہ۔ انجور تین تولے پش کر باریک کرو۔ اور سفوف کو سنبھال کر رکھو اور وقت ضرورت پانی کا چھینٹا دے کر چٹنی بناؤ۔ اور استعمال میں لاؤ۔ اور یہ سفوف سفر و حضر میں ہر جگہ ہر وقت کام آسکتا ہے۔ اور معمولی سی ڈبیا یا شیشی میں اپنے پاس رکھ سکتے ہیں۔ چٹنی لا جوابیہ رکھیا ہوگی۔

چٹنی بیٹھا پودر

مصری کوڑہ تین تولے۔ انھرس دو تولے۔ انجور چھ ماشے سیاہ مرچ ایک ماشہ پش کر باریک کرو اور سفوف کو سنبھال کر رکھو اور وقت ضرورت چھینٹا دے کر چٹنی بناؤ۔ اور استعمال میں لاؤ۔ یہ سفوف بھی سفر و حضر میں ہر اک جگہ کام ہر وقت دسترخوان پر ضرور ہو سکتا ہے۔ اور سفوف بالاکیطرح معمولی سی ڈبیا یا شیشی میں اپنے پاس

رکھ سکتے ہیں۔ یہ چٹنی بھی لاجواب اور کھیا بھوگی

چٹنی شہتوت

نیا شہتوت لیکر اس کو کسی چاقو یا چھری سے باریک تراشیں اور ان کو کسی چٹنی کے برتن میں رکھ کر کچھ شہتوت اور چوڑیں۔ بعد ازاں زیرہ سفید سیاہ مرچ اور لاہوری نمک پیس کر لقمہ ذائقہ اضافہ کریں۔ نہایت خوش ذائقہ اور چٹنی تیار ہوگی اکثر امراض کے لئے بھی مفید ہے۔ ہر مزاج کا آدمی اس کو استعمال میں لاسکتا ہے۔ کسی قسم کے نقصان کا اندیشہ نہیں بہت سے شوقین حضرات شہتوت کے پتوں کی بھی پتی تیار کر لیا کرتے ہیں۔ وہ بھی کافی خوش ذائقہ اور مفید ہوتی ہے۔

قاعدہ یہ ہے کہ شہتوت کی کوئلیں جو کہ نرم سے نرم ہوں ان کو پہلے پانی سے اچھی طرح دھو لیا جائے۔ تاکہ گرد و غبار اور زہریلے مادہ دور ہو جائے۔ ان کو سل بیٹہ پر رکھ کر نمک و مرچ سیاہ اور سرکہ ملا لیا جاتا ہے اور استعمال میں لایا جاتا ہے۔ زیادہ کی بھی ضرورت نہیں۔

چٹنی سو نمٹ

مقوڑی سی سو نمٹ لے کر اس کو معمولی طریقے پر بغیر روغن زرد و غیرہ کے بھون لیا جائے۔ اور اس کو پیس لیا جائے۔ بھوننے سے یہ فائدہ ہوگا کہ آسانی سے باریک پیسی جائے گی۔ اور اس کی ہلک بھی جاتی رہے گی بلکہ ایک قسم کی خوشبو پیدا ہو جائے گی۔

اب اس تیار شدہ سفوف کو معہ چھ ماشے کشتہ اور نمک مرچ لقمہ ذائقہ پیس لو۔ پانی شامل کرنے کی اجازت نہیں۔ بلکہ بجائے پانی کے صاف اور عمدہ سرکہ کے ذریعہ سے اس کو رگڑا جائے۔ اور اگر اس چٹنی کو شیریں بنانا ہو تو مقوڑی سی مٹھی بھی ملا دی جائے۔

یہ چٹنی علاوہ درستی ہاضمہ کے معدہ کو تقویت بخشنے والی مفرح اور نہایت لذیذ ثابت ہوگی۔ سو نمٹ کی جگہ اگر ادرک کا استعمال کیا جائے۔ تو وہ بھی موزوں رہے گا۔ کیونکہ ادرک اور سو نمٹ درحقیقت ایک ہی بھیا کے بھائی ہیں ہے۔ اور تاثیر و ذائقہ بھی آپس میں ملتا جلتا ہے۔

سو نمٹ کو اگر آپ بھوننے کی بجائے بھگو کر تیار کر لیں۔ تو اور بھی فائدہ مند اور لذیذ ثابت ہوگی۔

چٹنی لہسن

پنجاب والے اکثر اس چٹنی کو لہسن ملاؤ کے نام سے یاد کیا کرتے ہیں اور پنجاب کے دیہات میں اس کا استعمال بھی کثرت سے کیا جاتا ہے لہسن کی پوٹھی سے جو تے علیحدہ کیے ان کو اچھی طرح سے چھیل لیا جائے اگر یہ لہسن مقدار میں چار تولے ہو تو اس میں ایک تولہ دھنیا خشک کٹا ہوا اور چار ماشے انجور۔ نمک مرچ بقدر نصف ماشہ الائچی کلال کے والے شامل کر کے عرق لختار میں گڑ کر تیار کریں۔ اور اگر عرق لختار نہ دستیاب ہو سکے۔ تو اس کی بجائے سرکہ سے بھی کام لیا جاسکتا ہے۔ اگر یہ بھی ممکن نہ ہو تو قدرت کے حشمہ فیض سے فائدہ اٹھائیں وہ اس طرح کہ پانی سے تیار کر لیں۔ اور حقیقت میں اس میں کچھ مقدار سہتیا یعنی کھٹی بوٹی کی ملائی جاوے۔ تو اور بھی اکسیر ہوگی۔ کیونکہ عرق لختار اسی سے کشید کیا جاتا ہے۔

یہ چٹنی علاوہ خوش ذائقہ ہونے کے مفید بھی ہے۔ اور اس کا رکھانا ثواب بھی ہے۔ کیونکہ یہ چٹنی ہر غریب گھر سے خصوصیت حاصل کھیتی ہے اور اکثر گھر اسی کو کھا کر ملہار گایا کرتے ہیں۔

چٹنی جالفر

اس چٹنی کے بنانے کا یہ قاعدہ ہے۔ کہ آدھ سیر سرکہ میں چار تولے مصری۔ تین چھٹانک کشمش۔ تین ماشے الائچی سفید کا دانہ طبا شیر چھ ماشے صمغ عربی گوند نو ماشے۔ مغز بادام۔ لپتہ۔ چلو زہ کا مغز ہر ایک ایک تولہ مرچ سیاہ بقدر ذائقہ نمک ایک تولہ۔ ان سب اشیاء کو نہایت احتیاط کے ساتھ کوٹ کر باریک پس لیں اور بعد ازاں سرکہ میں لگا دیں۔ سب کو اسقدر ہلا لیں۔ کہ یہ تمام اشیاء یک جان ہو جائیں۔

بعض غرباء بجائے اور چیزوں کے کشمش۔ نمک اور سیاہ مرچ پر ہی قناعت کرتے ہیں۔ اور اس سے یہ چٹنی تیار کرتے ہیں اس چٹنی میں اگر تخم خشخاش کا بھی اضافہ کیا جائے۔ تو نہایت زیادہ لذیذ اور مفرح اور مفید ثابت ہوگی۔

علاوہ درستی ہاضمہ کے طبیعت کو فرصت بخشتی ہے۔ روساؤ کے دسترخوان پر اکثر تقاریب کے موقعوں پر شادی و بیاہ وغیرہ میں بڑے بڑے مولوں میں پر تکلف دعوتوں میں کھانے کے ساتھ ایسی چٹنی کو پیش کیا جاتا ہے۔ اور عام طور پر کھانے کے استاد اسی

اسی کے نسخہ سے آشنا پائے جاتے ہیں۔

اچار

اچار بھی چٹنی کی طرح بوجہ اپنی ذاتی کھٹائی کے غذا کو وقت پر تحلیل کرنے میں کامیاب ہوتا ہے۔ اور اس کا کھٹاپن مفرح قلب ہونے کے علاوہ تقویت دماغ کے لئے اکسیر ثابت ہوا ہے۔ لہذا ہندوستان میں کوئی خاندان بھی ایسا نہیں ملتا جس کو کہ اپنے دسترخوان پر اچار مرغوب نہ ہو۔

اچار معدہ کی دہتی اور طبیعت کی صحتی کے لئے غذا اور دوا دونوں کا حکم رکھتا ہے۔ سب سے بڑی بات جو کہ عوام کے تجربہ میں آچکی ہے یہ ہے کہ ع۔ اچار کھائے اچار یعنی اچار کھانے والا اچار روٹیوں سے کم کیا کھائے گا۔ اس کی لذت اور تاثیر زبان کے ذریعہ معدہ میں ممکن ہے کہ کھانے سے پہلے پہنچتی ہے۔ کیونکہ اچار کھانے میں اکثر دیکھا گیا ہے کہ کھانا کھاتے ہی ہضم ہوتا ہوا محسوس ہوتا ہے۔ اور یہی وجہ ہے کہ روزانہ اچار کے کھانے کی زیادہ ضرورت ہوتی ہے۔ لہذا اچار چٹنی کا بھی بڑا بھائی قرار دیا گیا ہے۔ اور اس کی مختلف تراکیب مندرجہ ذیل ہیں۔

اچار آم (انب)

کچے آموں کی قاشیں کر کے ان کی گٹھلی دور کر دی جائے اگر دو سیر آم ہوں تو دو تولہ ملے۔ دو تولہ سولف۔ دو تولہ کلوئی کو آلس میں یک جان کر کے ان قاشوں کے اندر بھر دیا جائے۔ اگر یہ مصالح زیادہ ہو تو اس کو پوہنی اچار میں ڈال دینا چاہیے اس میں نمک اور سرخ مرچ بقدر ضرورت کوٹ کر ڈال دیں۔ کم از کم تین روز برتن کامنہ بند کر کے رہنے دیا جائے۔

چوتھے روز اس میں خالص سرسوں کا تیل اس قدر ڈال جائے کہ کم از کم دو انگل تیل چڑھ جائے۔ اور کم از کم ایک ہفتہ کے بعد استعمل کیا جائے۔ یہ امر ملحوظ خاطر رہے۔ کہ اچار کسی نیکے برتن میں ڈالت چاہیے۔ ورنہ خوش ذائقہ نہ ہو گا۔ علاوہ ازیں جب قدر تیل زیادہ ہو گا۔ بہتر ہو گا۔ اس میں نیل کم ہونے کی صورت میں اکثر پھوندی آ جاتی ہے۔ اور اچار خراب ہو جاتا ہے۔ جو کہ پھر ضائع کرنا پڑتا ہے۔

بہت سے لوگ تیل کی جہل دور کرنے کے لئے اچار کو گھی کا بھار بھی دے دیا کرتے ہیں۔ اس کا طریقہ یہ ہے۔

کوٹلوں پر اور خاص کر دہکتے ہوئے کوٹلوں پر کچھ مقدار گھسی کی ٹالی
جائے۔ اور وہ بہت تن جس میں اچار ڈالنا درکار ہو۔ اس کے دھوپیں
پر لوٹایا جائے تاکہ اس کے اندر گھسی کا دھواں مہرابت کر جائے۔
دھواں دینے کے بعد اچار اس بہت تن میں ڈال کر منہ بند کر دیا جائے
بنائت خوش ذائقہ ہو گا۔ یہ اچار علاوہ لذیذ ہونے کے بہائت
ہاضم ہے۔ بگڑم ہے۔ سوداوی اور خونی امراض کے دوران میں یا
کھانسی اور نزلہ کے مریض کے لئے اس کے استعمال سے بہتر ضروری
اور لازمی کمی قوت باہ جریان اور سوزاک وغیرہ کی شکایت کی صورت
میں بھی یہ اچار خطرناک ثابت ہوا ہے۔ اس لئے ایسے لوگوں کو احتیاط
لازم ہے۔

اچار پیاز

پیاز اگر سفید مل جائے تو بہتر ہے۔ ورنہ معمولی پیاز لے کر کسی
بہت تن میں برابر کا پانی ڈال کر معمولی جوش دیا جائے۔ اور پھر اس کو
اتار کر سرد کر لیا جائے۔ اس کے بعد کچھ لیا جائے۔
اسے چھری کانٹے وغیرہ سے گوڈ کر نک مخرج بلدی بقدر ذائقہ
اور تھوڑی سی رانی اس میں ڈال دی جائے۔ اور تیل کا چھینٹا دے
کر بہت تن کامنہ بند کر دیا جائے۔ کم از کم تین روز کے بعد اس کو استعمال

کیا جائے۔

یہ اچار علاوہ ہاضم ہونے کے تلی محزوری اور نزلہ وغیرہ کے لئے
از حد مفید ہے۔ اور ہر ایک عیالدار گھر میں اس کا ہونا ضروری ہے

اچار آنولہ

بڑے بڑے اور تازے آنولے لے کر ان کو معمولی جوش دیا جائے
اور بعد ازاں سرد کرنے کے بعد ان کو کچھنے لگا دیئے جائیں۔ یعنی
کسی کانٹے یا نوکیلی چھری سے گوڈ دیا جائے۔

پھر بہت تن میں ڈال کر اس کامنہ بند کر دیا جائے۔ اور کم از کم تین
روز تک بند رہنے دیا جائے۔ بہت تن کامنہ بند کرتے وقت اس پر
نمک مخرج بلدی۔ بقدر ذائقہ اور تھوڑی سی رانی بھی ڈالنی ہو گی۔
چوتھے روز تیل کا معمولی چھینٹا دے کر بہت تن کامنہ بند کر دو اور
اس عمل کے چار روز بعد استعمال میں لاویں بنائت ہاضم و مقوی
معدہ اچار ہے۔ نزلہ و زکام اور خشک کھانسی کے لئے مفید ہے
لہذا ایسے لوگوں کے لئے بہتر لازم ہے۔

اچار لیموں

آدھ سپر لیمون خشک اور موٹا پوتھی سے نکال کر ایک برتن میں لٹا لے جائے۔ اس میں تخم میٹھی، سولف، کدو، اور رائی ہر شے دو تولہ تک ہلدی، مرزح بقدر ذائقہ شامل کر لیا جائے۔ پھر برتن کا منہ بند کر دیں اور تین روز تک یونہی رہنے دیں۔ اور چوتھے روز اس میں تیل کا اس قدر چھینٹا دیں۔ کہ اچار تیار ہو جاوے۔

اس کے بعد ایک ہفتہ تک لکھیں اور بعد ایک ہفتہ گزرنے کے استعمال میں لادیں۔ امراض بلغمی میں مفید ہے۔ اشتہا پیدا کرتا ہے اس کے کھانے میں لازم ہے۔ دو ماشہ سے زیادہ کھانا چاہیئے۔ اس لئے کہ زیادہ مقدار ہونے کی صورت میں درد ہر کے پیدا ہونے کا کافی احتمال ہوتا ہے۔

اچار لیموں

حب قدر لیموں مطلوب ہوں۔ ان کو دو دو ٹکڑے کر لیا جائے مگر اس طرح کہ ان کا کچھ حصہ جڑا رہے۔ زیرہ۔ کالی مرزح تک الاچی کلاں

لونگ بقدر ذائقہ کوٹ کر بھر دو۔ اور ہر ایک لیموں کو ڈورے سے باندھ دو۔ اور ان میں دوسرے لیموں کا عرق اس قدر بھر دو کہ وہ لیموں عرق میں نہ رہیں۔ اچار دانی شیشہ کی ہو تو بہتر ہے۔ اس کے اچار دال کا منہ بند کر کے دھوپ میں رکھ دیا جائے۔ تو ایک ہفتے کے اندر اندر نہایت عمدہ اور خوش ذائقہ اچار تیار ہو جائیگا۔ یہ اچار درستی ہاضمہ کے لئے بیکار مفید ہے۔

اچار پھلی ببول

بول یعنی کیکر کی پھلیاں جو بالکل کچی ہوں۔ اور جن میں ابھی بیج نہ پڑے ہوں۔ ان کو مناسب پانی میں خفیف سا جوش دیا جائے۔ اور ان کو سرد کر کے پھل لیا جائے۔ بعد ازاں تک مرزح ہلدی بقدر ذائقہ لٹا کر کچھ رائی کا اضافہ بھی کر دیا جائے۔ دو سرے روز تیل کا چھینٹا دے کر اور اچار کا منہ بند کر کے رکھا جاوے۔ اور ایک ہفتہ کے بعد استعمال کیا جائے۔ گرم مزاج والوں کے لئے از بسکہ نافع ہے۔ خرابی معدہ اور دستوں کے روکنے کے لئے سرد سکندری ثابت ہو آئے۔

اچار سرخ مرچ

عام طور پر ہر قسم کی مرچ کا اچار ڈالا جاتا ہے۔ مگر اس کے لئے
جے پوری مرچیں مناسب ہیں بشرطیکہ مل جاویں۔ ورنہ ویسی سبز مرچیں کام
میں لائی جاسکتی ہیں۔ رائی، کلونجی اور سولفیم وزن لے کر ٹکڑا کر کالی
مرچیں بقدر ذائقہ ڈال کر برتن کا منہ بند کر دیا جائے۔ پین روز کے بعد
منہ کھول کر دھوپ میں رکھو۔ اور بعد ایک گھنٹہ کے اسے ڈھانپ دو
اور مہینہ کے بعد استعمال میں لاؤ۔

اس اچار کو استعمال کے پہلے عرق لیموں کا چھینٹا دے دو۔ تو ذائقہ میں
خوب کھل جائیگا۔ بلغمی مزاج والوں کے لئے بے حد مفید ہے۔ مگر
اس کے بکثرت استعمال سے جیران کا خطرہ ہے۔ اعتدال سے تجاوز
کرنے میں نقصان ہوتا ہے۔

اچار سوہا بنجنا

سوہا بنجنا کی باریک اور نرم پھلیوں کو بقدر ضرورت لے کر خفیف
سا جو سن فے کر سرد کر لیا جائے۔ اور کچڑ کر پانی کو دور کر دیا جائے
اس کے بعد نمک مرچ بلدی بقدر ذائقہ ڈال کر تین توڑ فی سیر کے
حساب سے رائی کا اضافہ کر کے برتن کا منہ بند کر دیں۔ اور دو روز
کے بعد تیل کا چھینٹا دے کر دوبارہ بند کر دیں۔ اور ایک کے بعد اس
کو استعمال میں لا دیں۔ یہ اچار معدہ کی رطوبت کو قائم کرتا ہے اور
بد ہضمی کی شکایت کو دور کرتا ہے۔ اور از حد مفید ہے۔

اچار گلگل

حس قدر اچار کی ضرورت ہو۔ اتنی گلگلیں لے کر درمیان میں سے
تراشی مگر لیموں کی طرح کھوڑا سا حصہ جڑا رہنے دیا جائے تاکہ دونوں
ٹکڑے آپس میں ملے رہیں۔ ان کے بیج دور کر کے نمک مرچ سٹارز
اور لونگ کا موٹا سفوف بھر دو۔ اور دونوں حصوں کو جکڑ کر دوڑے

کر دو۔ اب ان کو اجار دانی میں ڈال کر ان میں عرق لیموں یا عرق لغناغ
اسقدر ڈالو کہ وہ اس میں ڈوب جائیں۔ حکم از حکم ایک ہفتہ روزانہ دہن
میں رکھ کر استعمال میں لاؤ۔ مٹی۔ درجہ کم اور درستی ہاتھ کے لئے ہے
حد مفید ہے۔

اچار کرلہ

کرلیوں کو چھیل کر اچھی طرح صاف کر لیا جائے۔ پھر ان کو خفیف
ساجوش دے کر ان کا پانی پھوڑ دیا جائے۔ اور ان کو کسی چکے برتن
میں ڈال کر نمک مرزح اور بلندی وغیرہ بقدر ذائقہ ملا کر رکھیں۔ اور
کا چھینٹا دیں۔ آٹھ دن کے بعد اس کا استعمال کریں۔

بہت سے لوگ کچے کرلیوں کے اچار کو زیادہ پسند کرتے ہیں۔ عموماً
ایسے لوگ جن کو بادی کی شکایت ہو۔ اس کی ترکیب بالکل سہل ہے کرلیوں
کے باریک ورق کاٹ کر چار روز تک عرق لیموں میں رکھیں اور نمک
مرزح زبیرہ حسب خواہش ڈال دیں۔ اور بعد چار دن کے لئے استعما
ل میں لاویں۔

بادی کی شکایت والے حضرات اس سے ہزاروں فائدہ اٹھا چکے ہیں
کوئی شخص اس کے معمولی اجزاء کی وجہ سے اسے حقیر نہ سمجھے۔

اچار شلغم

پیلے شلغموں کو جوش دے کر ان کا پانی دور کر دیا جائے۔ لیکن جوش
دینے سے پہلے ان کو چھیل کر قاشیں کر لی جائیں۔ اس کے بعد اگر شلغموں
کی مقدار وزن پانچ سیر ہے۔ تو دس تولہ سولف۔ پانچ تولہ کلونجی پانچ
تولہ مرزح سیاہ اور پانچ تولہ ملیمٹی۔ ان سب کو ٹکڑے کر شلغموں میں ڈال
دیں۔ اور ان کو ہلا کر ملا دیں۔ بعد ازاں تیل کا چھینٹا دے کر اور چار روز
تک روزانہ اسے دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد استعمال میں لاویں۔ عموماً
اچار تیار ہو گا۔ جو کہ مفرح قلب اور لذت میں پرے درجے کا لذیذ نیز
اکثر کمزوریوں کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اچار گوہی

گوہی کو کاٹ کر خفیف ساجوش دے کر اس کا پانی دور کریں اگر گوہی
پانچ سیر ہے۔ تو دس تولہ سولف پانچ تولہ کلونجی پانچ تولہ مرزح سیاہ

اور پانچ تولہ میٹھی ان سب کو کوٹ کر بطور مصالحہ کے گو بھی میں ڈال دیں
اور خوب ہلا دیں۔ تیل کا چھینٹا دیں۔ بعد ازاں چار روز تک روزانہ دھوپ
میں رکھیں۔ اس کے بعد استعمال میں لائیں۔ عمدہ اچار ہو گا۔ اور عمدہ کی
رطوبت قائم کرے گا۔ نیز کئی ایک کمزوریوں کے دور کرنے میں مدد دے گا۔

اچار سیم

سیم کی کچی پھلیوں کو لے کر اور معمولی سا جوش دے کر ان کا پانی دور کر
دو۔ بعد ازاں ان کو اچار دانی میں ڈال کر اگر ایک سیر سیم ہے تو دو تولہ پانی
اور دو تولہ سو لاف نمک مرچ۔ ہلدی بقدر ضرورت ملا کر تیل کا معمولی چھینٹا دے
اگر اچار دان کا منہ بند کر دیں۔ ایک و دن دھوپ میں رکھیں اور ایک ہفتہ
کے بعد استعمال میں لائیں۔ اچار عمدہ اور لذیذ ہو گا۔ ہر ایک طبیعت والا
سے خوشی استعمال کر سکتا ہے۔ اور ہر موسم میں مفید ثابت ہوا ہے۔

اچار گاندل

سرسوں کی عمدہ گاندلوں کو معمولی جوش دے کر ابھن کر دے
ہوئے۔ ان کا پانی پھوڑ دیں۔ اور اچار دانی میں ڈال کر تھوڑی سی لائی

بنیم کو ب اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ڈالیں۔ اور پھر تیل کا چھینٹا دے کر ان کو
اچھی طرح ہلا دیں۔ اور کم از کم ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لائیں۔ یہ رطوبت
عمدہ کو جذب کر کے معدہ کو تقویت پہنچاتا ہے۔ غذا وہ ازیں سوداوی مزاج
والوں کے واسطے یا جن کے خون میں گرمی ہو۔ بہت مفید ہے۔ اچار کو ہمیشہ
چھ سے نکالنے ورنہ اچار خراب ہو جائیگا۔ ہاتھ کی غلاظت اور گرمی اس
کو دیر پا رہتے نہیں دیتی۔ اس بات کا خیال رکھئے۔ کہ تیل تازہ تر نہ ہو۔ نئے
پائے۔ صرف استفادہ ملاوٹ ضروری ہے۔ کہ اچار میں چکنا چٹا سی مرچ لگ
نہو اور اس کا دریاں دور ہو جائے۔ اور کچھ ذائقہ بھی تیز ہو جائے
مولی اور شلغم کی گاندلوں کا اچار بھی اسی طریقہ سے ڈالا جاتا ہے لیکن
تیل کا چھینٹا قدر سے زیادہ دینا چاہیے۔

اچار آلو

آلوؤں کو معمولی جوش دے کر ان کا پوست دور کر دیں۔ اور ان کے جسم
کو کسی کانٹے وغیرہ سے گودیں اور ان کا پانی نکال دیں۔ اور مدد ہو جائے
بعد سرد ہونے کے تازہ پانی ڈال دیں اور دوبارہ جوش دینے کے لئے ایک
تولہ فی سیر کے حساب سے نو مشادر حل کر دیں۔ اور اتنا جوش دیں کہ آلو گل جاویں
اب ان کو نکال کر سرد پانی میں ڈال دے جاؤ۔ سرد ہونے پر پانی کو خشک کر دیا
جائے اور اچار دانی میں ڈال دو۔ اور اس میں آٹھ تولہ فی سیر حساب سے لائی

ڈال دو۔ اور نہک مزاج اور مصالحہ بقدر ذائقہ ملاؤ۔ پھر پھوڑی سی ہلدی
ڈال کر اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھ دیں۔ تین روز کے بعد اس میں تیل کا
چھینٹا دو۔ حتیٰ کہ آلو تڑپو جاویں۔ اور منہ بند کر کے رکھ دو۔
نیم از کم ایک ہفتہ کے بعد کام میں لاویں۔ لیکن یاد رہے کہ بلغمی مزاج
والوں کے لئے یہ اچار اور نقصان پہنچاتا ہے۔ بلکہ ہر ایک اچار سے
بلغم کے زور بڑھنے کا اندیشہ ہے۔ اسی لیے مزاج والا آدمی اگر کسی اچار کا
استعمال کرے۔ تو بہت پھوڑی مقدار میں کر سکتا ہے۔

اچار گاجر

ثابت گاجروں کو ابال کر سرد کر لیں۔ گاجر میں چھوٹی سے چھوٹی ہوں۔ تو اور
بہتر ہو گا۔ ان ابلے ہوئی گاجروں کو اچار دانی میں ڈال کر ان میں ابلا ہوا
پانی ڈالیں۔ کہ گاجروں پر کھڑا ہو جائے۔ اور ان میں دو تولہ فی سیر کے حنا
سے رانی اور بقدر ذائقہ نہک اور مزاج لٹال دیں۔ نیز پھوڑی سی ہلدی کا
اختلاف کریں۔ جس سے کہ رنگ تبدیل ہو جاوے۔
پھر اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھو اور کم از کم آٹھ روز کے بعد استعمال
میں لاؤ۔ یہ اچار کافی خوش ذائقہ اور ماضم ہو گا۔
گاجروں کا خشک اچار بھی لٹال جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ
گاجروں کی قاشیں جو لمبی ہوں۔ اور زیادہ ترش نہ ہوں۔ ان کو بعد بالے

جلنے کے اچار دانی میں لٹالیں۔ اور دو تولہ فی سیر کے حساب سے رانی اور
نہک مزاج بقدر ذائقہ لٹال کر اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھ دیں اور
اور کم از کم دس روز کے بعد استعمال میں لاویں۔
یہ اچار علاوہ ماضم ہونے کے مقوی معدہ اور جسم کو طاقت دینے والا
ثابت ہوا ہے۔

اچار مرط

مرط کے دانے یا پھلیوں کو جو ش دے کر ان کا پانی علیحدہ کر دیا جائے
اور انہیں سرد ہونے دیں۔ بعد ازاں ان کو اچار دانی میں لٹال کر تین تولہ
فی سیر کے حساب سے نیم کو ب رانی ملا دیں۔ اور نہک مزاج ہلدی وغیرہ
بقدر ذائقہ لٹال کر اچار دانی کا منہ بند کر دیں۔
تین روز کے بعد تیل کا اتنا چھینٹا دیں۔ کہ اچار تڑپو جائے۔ اور پھر
اچار دانی کا منہ بند کر دیں۔ نیز کم از کم دس روز کے بعد استعمال میں
لاویں یہ اچار معدہ کو تقویت دے گا۔ اور جسم کو فرہ کرے جس میں معاون ثابت
ہو گا۔

اچار سینکڑیاں (مونگرے)

مولی کے پودے پر جو پھلیاں آتی ہیں۔ ان کو سینکڑیاں یا مونگرے کہتے

ہیں۔ جس قدر اچار مطلوب ہو۔ سینکڑیاں کو خفیف سا جوش دے کر سرد کر دیں۔ پانی دور کر دیں۔ اور خوب پھونک لیں۔ اور ان میں چار تواریں سیر کے حساب سے نیم کو پرائی ملائیں۔ اور نمک مرزح ہلدی بقدر ذائقہ ڈال دیں۔ اور اچار دانی کا منہ بند کر دیں۔ اور حکم از حکم پانچ کے استعمال میں لاویں۔ علاوہ باختم ہونے کے بلغمی مزاج والوں کے لئے بیحد مفید ہے۔ یہ وہ اچار ہے کہ ایسے لوگ بھی بکثرت استعمال کرتے ہیں۔

اچار پجری

پجری کی پیل خیز پوزہ کی سی ہوتی ہے۔ اور اکثر خورد ہوتی ہے۔ بوئی نہیں جاتی ہے۔ اور ٹھوٹ سے مشابہ ہوتی ہے۔ لیکن وزن میں زیادہ سے زیادہ تین چھٹانک تک ہوتی ہے۔ گوشت کو گلانے کے لئے اس کا استعمال کیا جاتا ہے۔ جس قدر اچار درکار ہو۔ اس قدر پجری لیکر ان کے چھلکے کو صاف کر کے بیج وغیرہ نکال دیئے جائیں۔ اور اچار دانی میں ڈال کر پانی تین تولہ فی سیر کے حساب سے ڈال دیں۔ نمک مرزح بقدر ذائقہ ملاویں۔ اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھ دیں۔ پانچ روز کے بعد اس میں کافی تیل ڈال دیں اور تیل بھی خالص سرسوں کا ڈالنا چاہئے۔ اور بعد دس روز کے اپنے استعمال میں لاویں۔ علاوہ باختم ہونے کے رطوباتِ معدہ اور ضعیف قلب کے لئے

بے حد مفید و اکسیر ہے۔ کثرت استعمال مضر ہے۔

اچار لوکی (گھیا کدو)

کدو لے کر اس کا چھذا صاف کر لیا جائے۔ اور خفیف سا جوش دیکر پانی پھونک دیا جائے۔ اس میں نمک مرزح ہلدی اور قدرے رائی بقدر ڈال دیں۔ بعد ازاں دو روز کے بعد تیل کا چھینٹا دے کر اچار دانی کا منہ بند کر دیا جائے۔ اور اسے بحفاظت تمام رکھ دیا جائے۔ اور ایک دو گھنٹہ اور ایک دو گھنٹہ روزانہ دھوپ میں رکھا جائے۔ حکم از حکم ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لاویں۔ یہ اچار قوتِ معدہ کے لئے اور جسمانی طاقت کے لئے ار حد مفید ہے۔ نیز باختم ہونے کے علاوہ جاذبِ رطوبتِ معدہ تسلیم کیا گیا ہے۔

اچار برگ مدار

مدار کے پتوں کا اچار درکار ہو۔ تو مدار کے پتے حسب ضرورت لے کر ان کو پانی میں جوش دیں۔ اور جوش دیتے وقت پانچ تولہ فی سیر لے حنا سے پانی میں نوشادر کا جوڑ شامل کر لیں۔ اور اچھی طرح جوش دیں اور

سرد کر کے تیل کو بگھار دیں۔ یعنی کونلوں پر تیل ڈال کر چار دانہ کا مناس
پر رکھیں۔ تاکہ چار دانہ کے اندر تیل کی دھونی اتر کرے۔ پھر ان پتوں کو سرد
ہونے کے بعد دوا میں مرتبہ دھو لیں۔ تاکہ نوشادر کا بیرونی اثر دور ہو
جائے۔ دھونے جانے کے بعد پتوں کا رنگ بد ہو جائیگا۔ زیرہ
لونگ الائچی ٹکالیں۔ سیاہ مرزح۔ اور نمک کا سفوف تیار کر کے ہر ایک پتے پر
چھڑک کر پتوں کی تہ لگاتے جائیں۔

مرزح ہلدی۔ اور رائی بقدر ضرورت ڈال کر چار دانہ کو تیل کا چھینٹا دے کر
چار دانہ کا منہ بند کر دی جائے۔ تین روز کے بعد اس میں کافی تیل ڈال کر
چار دانہ کو بند کر کے بھاتلت رکھیں اور بعد ایک ہفتہ کے استعمال میں لاویں
یہ چار دانہ دروہوں کے لئے بے حد مفید ہے۔ اور خون کی گرتی کو دور
کرنے میں خونی امراض کو دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

دیگر

مدار کے نرم اور چھوٹے چھوٹے پتے اباں کر ان کو اچھی طرح نچوڑ لیں اس
کے بعد چار دانہ میں ڈال کر چار دانہ کی تولہ کے حساب سے رائی ڈال
دیں۔ اور ہلدی نمک مرزح بقدر ذالہ شامل کریں۔

اچار ہلدی (ہریٹھ)

ہلدی سبز لے کر ان کو کانٹے سے گود لے بعد ان میں جوش دیویں۔ اور جوش
دینے کے بعد پانی سے علیحدہ کریں۔ اور اس میں تین تولہ فی سیر کے حساب
سے رائی ڈالیں۔ اور نمک مرزح ہلدی بقدر ذالہ ڈال کر رکھ دیں۔ تین روز
کے بعد تیل کا چھینٹا دیں۔ اور گرم از گرم ایک ہفتہ کے بعد استعمال میں لاویں
اگر خشک اچار ڈالنا منظور ہو تو ایک ہفتہ تک ہریٹھوں کو پونے کے
پانی میں رکھا جاوے اور بعد ازاں جوش دیا جائے۔ یہاں تک کہ وہ نرم
ہو جاویں پھر ان میں تین تولہ فی سیر کے حساب سے رائی نیم کو قہ ڈال کر
نمک مرزح ہلدی وغیرہ بقدر ذالہ ڈال دیا جائے۔

اب اس میں تیل کا چھینٹا دیں۔ یا سرکہ یا عرق نعیموں ڈال کر برتن کا منہ
بند کر دیں۔ اگر تیل کا چھینٹا دیا گیا ہے۔ تو بارہ روز کے بعد استعمال
میں لاویں۔ اور اگر سرکہ یا نعیموں کا عرق استعمال کیا گیا ہے۔ تو ایک ہفتہ
کے بعد استعمال میں لا سکتے ہیں۔

رطوبات معدہ کے دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور یہ
اچار صفراوی مزاج والوں کے لئے بے حد مفید شے ہے۔ ایسی طبیعت
کا انسان اس کا لگاتار استعمال کرے۔ تو معدہ اور دل و دماغ کے

۵۸
لے تقویت دینے کے علاوہ بے حد مفید و اکسیر ہے۔

اچار ناریل

ناریں کو کاٹ کر باریک ورق تیار کریں۔ جس قدر اچار درکار ہو اسی قدر ناریل کو جوش دیا جائے۔ اور اس میں سے پانی کو علیحدہ کر کے ایک چھٹانک فی سیر کے حساب سے دھنیا لٹال دیا جائے۔ اور ایک پاؤ فی سیر کے حساب سے زہرہ ملاویں۔

ان ہر سہ اشیاء کو ملا کر گھی میں بھون لیا جائے۔ اور پھر ابلی ہوئی چنے کی دال ناریل کے سموزن اور ایک پاؤ فی سیر کے حساب سے لہسن اور ایک چھٹانک فی ٹولہ کے حساب سے ہلدی کو اکٹھا ملاؤ۔ اور پھر کو فتنہ کر کے ہوئے۔ مندرجہ بالا اشیاء میں ملاویں۔ اور ان تمام کو لے کر خوب اچھی طرح بکامیں۔ تک مزج بقدر ذائقہ ملا کر سچے دیں۔

جب تک کہ تیار ہو جائے۔ تو گھی کو بگھار دے کر محفوظ رکھیں اور وقت پر استعمال میں ملاویں۔ یہ اچار ملاؤ کے ساتھ ذائقہ دے گا کہ کھانے پر یاد رہے گا۔ علاوہ لذیذ ہونے کے مصفی خون اور مقوی معدہ ثابت ہوا ہے۔

اچار گھیکوار

گھیکوار کا لعاب کسی برتن میں لٹال کر اس میں تین ٹولہ فی سیر کے حساب سے رائی نیم کو ب اور تک مزج سولف اور بقدر ذائقہ لٹال دیں اور اچار دانی بند کر کے رکھ دیں۔ اور پانچ روز کے بعد استعمال میں ملاویں۔

یہ اچار اگرچہ اتنا خوش ذائقہ نہ ہو گا۔ بلکہ اس کی کرطواہٹ اور بھی بد ذائقہ ہو گی۔ مگر بہت سے امراض کے لئے اکسیر اعظم کا حکم رکھتا ہے۔ رطوبات معدہ اور بطن کو دور کرتا ہے۔

بادی اور بواسیر کے ریفنوں کے لئے از حد مفید و اکسیر ہے جو تھیا بخار اس کے نام سے بھاگتا ہے۔ نیز طحال یعنی تلی کی شکایت والوں کے لئے کافی طور پر مفید ہے۔ گرائی معدہ اور سدوں کے لئے بہترین چیز ہے۔ مخزوری ماہ اور در دھم میں نہایت نافع ہے۔ مقوی دل اور نہایت تھکے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اچار ادک

جتنا اچار درکار ہو اس قدر ادک لے کر اس کو چھیل کر صاف کر لیا جائے۔ اور بعد ازاں ہارکے رتوں میں کاٹ لیا جاوے۔ یا کدو کھنکھ سے نکال لیا جائے۔ اور گھی میں بھون لیا جاوے۔ بعد ازاں چار دانہ فی ہنڈی ڈال کر اس میں عرق لیموں کا فی مقدار میں ڈال کر نمک اور سیاہ مرچ کا اضافہ کرو اور چار دانہ کامنہ بند کر کے رکھ دیا جائے۔ اور ایک ہفتہ ایک دو گھنٹہ تک کدو کو روزانہ دھوپ دکھانی جاوے اور بعد گزرتے ایک ہفتہ کے بعد استعجال میں لایا جاوے۔ تو اچار خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ بادی کے امراض کے دور کرنے میں اکسیر ہے۔ نیز ماضیہ کے درست رکھنے کیلئے بہترین چیز ہے۔

اچار گھیکوار (بطریق ثانی)

جتنا اچار درکار ہو۔ اسی قدر گھیکوار لے کر اس کے گو دس کے موٹے موٹے ٹکڑے کاٹ کر گھی میں بھون لے جائیں۔ لیکن اتنی آتش پر نہ بھونے جائیں۔ کہ جس قدر آتش پر گھی میں گھیکوار کے اجزاء علیحدہ ہونے نہ پائیں۔

اس کے بعد تین تولہ فی سیر کے حساب سے رائی نیم کو ب ملا کر اس سے نصف وزن کلونجی اور کلونجی کے ہم وزن نوشادر ملا کر اچار دانہ میں ملا دیں۔ بعد ازاں نمک سیاہ مرچ سیاہ اور ہلدی بقدر ذائقہ ڈال کر اچار دانہ کامنہ بند کر دیں۔ اور اسے بحفاظت تمام ایک ہفتہ تک بند رہنے دیں۔ بعد ایک ہفتہ گزرتے کے بعد استعمال کریں۔

ہزار ہا امراض کے لئے بے حد مفید ہے۔ قوت باہ اور بصارت کے لئے اکسیر اعظم ہے۔ ہر ایک دھبہ مانی کے لئے مانی ہوئی چیز ہے اور معدہ کی رطوبات کے لئے بہترین چیز ہے۔

یہ اچار نہیں بلکہ دماغی قوت کے لئے مجرب نسخہ ہے۔ اور بدن کی کمزوریوں کے لئے قدرتی طاقت کا اعلیٰ ذریعہ ہے۔ اس سے آنکھیں روشن اور دل منور ہوتا ہے۔

اچار لہسوڑہ

جتنا اچار درکار ہو اس قدر لہسوڑہ لے کر ابال لئے جائیں۔ لہسوڑہ کے ابلنے کے بعد ان کو سرد ہونے دیں۔ اور سرد ہوتے پر ان کی ٹوپیاں علیحدہ کریں۔ اتنا دھیان رہے کہ ابلنے میں یہ ٹوپیاں خود بخود دور

ہوتے نہ پائیں۔ اگر لیسوڑے دو سیر یوں تو اڑھائی سیر سرکہ میں آدھ سیر گڑ
گھول کر لیسوڑوں کو آٹھ روز تک اس میں رکھیں۔ بعد ازاں دو سیر شکر لکڑی
آدھ پاؤنڈ لہسن چھلا ہوئے ایک چھٹانک کلوجی تین تولہ مرچ سرخ ایک
چھٹانک کھٹائی ایک پاؤنڈ ان سب اشیاء کو ملا کر لیسوڑوں کو تھکے میں اور
دھوپ میں رکھیں اور دو ہفتہ کی معیاد کے گزرنے کے بعد استعمال کریں
موسم برسات میں اس میں ایک چھٹانک تیل سرسوں کا اور ایک اجوائن
کی پوٹلی ڈال دیں۔

جہاں تک ممکن ہو۔ پانی کی آمیزش سے بہتر رکھیں۔ دوسری حالت
میں اچار خراب ہو جائیگا۔ اور سرد مقام پر رکھیں۔ کیونکہ یہ اچار سردی
کے اثر کو نہایت ہی بری طرح سے محسوس کرتا ہے۔ اور دیکھا لیا ہے کہ
اثر خراب ہو گیا ہے۔ ذائقہ خوش اور اکثر ضروریات اور کمزوریوں کے
لئے مفید و اکسیر ثابت ہوا ہے۔

اچار کشمش

ایک سیر کشمش کو دھو کر کسی کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ دو تولہ
زیرہ سیاہ دو تولہ سیاہ مرچ دو تولہ دانہ الائچی خورد۔ ایک تولہ شکر ایک
پاؤنڈ نمک لاہوری۔ پانچ تولہ شکر کے علاوہ تمام مصالحوں کو کوٹ کر کشمش

و شکر کے دو سیر عرق لیموں یا سرکہ میں ڈال دیں۔ اور تین روز تک اچار
دانی کا منہ بند رکھیں۔ اور بعد ازاں استعمال میں لائیں۔ نہایت لذیذ و مفرح
اور مفید اچار تیار ہو گا۔ اور دسترخوان پر بہترین چیز شمار ہو گا۔ علاوہ ان میں
یہ اچار مقوی دماغ بھی ہے۔

اچار پیاز (بطریق ثانی)

ایک سیر پیاز جہاں تک ہو سکے۔ بہتر سے بہتر اور لٹھوس سے لٹھوس پیاز
لیا جائے۔ کراچی کا پیاز اس مطلب کے لئے سب بہتر رہے گا۔ آدھ
پاؤنڈ درک تازہ۔ اور تک بھی سوکھا ہوئے لٹھوس نہ ہو۔

اور درک تازہ ہو۔ گھٹیاں نرم ہوں۔ اور چھلکا اتار کر استعمال کیا جاوے
اس کے ورق کاٹ لئے جائیں تو اور بہتر ہو گا۔ آدھ پاؤنڈ لہسن اور لہسن بھی
حتی الوسع موٹا اور چھلا ہوئے چاہیئے۔ اس کے بھی ورق کاٹ لئے جائیں
تو بہتر رہے گا۔

ان تمام اشیاء کو اچار دانی میں ڈال کر ان میں آدھ سیر سرکہ ڈال کر اچار
دانی میں بند کر دیں۔ اس میں تک مرچ اور کلوجی بقاؤ ذائقہ ڈال کر
حفاظت رکھو۔ اور چار پانچ روز متواتر رہنے دیں۔ اس کے بعد اپنے
استعمال میں لائیں۔ یہ اچار موسم برسات اور گرمیوں اور بھی مفید ثابت ہو گا

مفرح اور مقوی دماغ۔ نیز طوبیٰ معدہ کے دور کرنے میں اکسیر ہے۔

اچار لیموں

یہ اس سرد لیموں کے کران کو معمولی آئینہ پر ابال لیں۔ لیکن ابالنے میں احتیاط ہے۔ کہ وہ اتنا جوش نہ کھا جائیں۔ کہ آگ کی تیزی سے لیموں کا چھلکا نہ کھٹے۔

ان ابے ہوں لیموں کو اتار کر سرد کر لیا جائے۔ اور ان کو قاشوں میں کاٹ کر یاد و مساوی ٹکڑوں میں کاٹ کر اچار دانی میں ڈال دو۔ اور آدھ سیر سرخ مرچ۔ نمک چھٹانک۔ زیرہ آدھ پاؤ۔ ملیختی آدھ پاؤ۔ بلدی ایک چھٹانک لپی ہوئی۔ لہسن صاف اور چھلا ہوا۔ آدھ سیرادرک تہ شنی ہوئی ایک پاؤ۔ ہری مرچیں آدھ سیر۔ تمام مصالحوں کو علیحدہ رکھیں۔ پہلے سرخ مرچیں لیموں پر پھیلا دیں اس کے بعد بلدی اور ادراک کو ملا دیں۔ اب سو اسیر ترسوں کا تیل تے کر اس کا بگھار تیار کریں۔ اور تمام مصالحوں کو اس میں بھون کر اس کی خوشبو کا انتظار کریں۔ جب ان مصالحوں کو بھوننے میں ان کی خوشبو آتی شروع ہو جائے۔ اس وقت لیموں کو لے کر تیل میں چھوڑ دیا جائے۔ اور آئینہ کو اندازہ میں رکھئے۔ زیادہ تیز نہ ہونے دے۔

جب مصالحہ اور لیموں بریاں ہو چکیں۔ یعنی بخوری آگ کھا چکیں اس وقت آگ نیچے سے کھینچ لی جائے۔ اور اچار میں ایک بوتل انگوری سرکہ کی ڈال کر اسے ٹھنڈا ہونے دیں۔

جب سرد ہو جاوے تو اچار کو کسی اعلیٰ برتن میں ڈال کر محفوظ رکھیں یہ اچار نہایت عمدہ لذیذ اور صحت بخش۔ نیز مقوی دل و دماغ ثابت ہو اپنے۔ اور کئی ایک امراض کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اچار بالسن

بالسن کی ہری اور نرم کونپلیں کاٹ کر ان میں سے ناکارہ کونپلیں چھانٹ کر ان کو پانی میں جوش دو۔ نرم ہو جائیں گی۔ بعد ازاں اچار دانی میں ڈال کر چارہ تولہ فی سیر کے حساب سے پانی پس کر ملا دو۔ اس کے بعد نمک مرچ۔ سولف اور بلدی بقدر ذائقہ ڈال دو اس کے بعد اچار دانی کا منہ بند کر دو۔ اور تین روز کے گزرنے کے بعد ترسوں کے تیل کا چھٹا دے کر اچار دانی کا منہ بند رکھو۔ اور ہوا بھرنے دو۔ دو چار گھنٹے کے بعد اچار دانی پھر بند کر دو۔ اور پھر ایک مہینہ گزر جانے کے بعد اس اچار کو استعمال میں لاؤ۔ اگر یہ اچار اور بھی لذیذ بنانا چاہتے ہو تو اس کو سرکہ میں ڈال دو اور

سرکہ میں ڈالتے سے اس اجار میں رائی اور بلدی کی چنداں ضرورت نہیں
صرف ٹنگ مخرج اور کھٹائی بقدر ذائقہ استعمال کی جائے تو کافی ہے
یہ اجار بخوروری جسم اور ہر ایک درد کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے نیز
وقت باہ کے لئے بے حد مفید ہے۔ بوا سیر کے دور کرنے میں اکثر کامیاب
دکامران دیکھا گیا ہے۔

اجار سبز مرنج (بطریق تازہ)

اچھی موٹی موٹی سبز مرچیں لے کر ان کو جوش دو۔ اور جوش دلتے
کے بعد ان کو صاف کرو۔ اور دو تاش کے ان کے بیج نکال دو۔ اگر
دو سیر مرچوں کا اجار ڈالنا منظور ہو تو زیرہ سفید آدم سیر۔ رائی نیم کو فن
ایک پاؤ۔ پلٹتی عطرہ قصوری آدھ پاؤ۔ کلونجی آدھ پاؤ۔ دھنیا آدھ
پاؤ۔ سونف آدھ پاؤ۔ ٹنگ پاؤ سبز مرچیں آدھ پاؤ۔
ان تمام کو اجار دانی میں ڈالنے سے پہلے آدھا مضافہ مرچوں میں
مالا کر اجار دانی کا منہ بند کر دو۔ بعد دو دن کے سرکہ یا کاغذی لپیٹوں کا
عرق پھونک کر ان کی سطح سے دو انگلی اوپر چڑھا کر چھوڑ دیں۔ اور اس
اجار کو دو ہفتے تک بند رہنے دو۔

وقتاً وقتاً دھوپ میں بھی رکھ دیا کریں۔ بعد دو ہفتہ کے گزرنے کے

اسے اپنے استعمال میں لاویں۔ کئی ایک بیمار یوں کے لئے قاتل ثابت ہو گا

اجار سنگھاڑہ

عمرہ موٹے اور پختہ سنگھاڑے جتنے درکار ہوں یا جس قدر اجار
ڈالنا مقصود ہو لے کر ان کو پانی میں خوب جوش دو۔ جب سمجھو کہ وہ
گل ہو گئے ہوں گے تو ان کو اتار کر سرد کر لو۔ اور انکے چیلے اتار لو۔
ان کو کاسٹے سے گود لو۔ اور دو بارہ اس میں تازہ پانی ڈالو اور
اس پانی میں ایک ٹولہ فی سیر کے حساب سے نو شادر شامل کرو۔ اور ان
سنگھاڑوں کو اس میں خوب پکاؤ۔ حتیٰ کہ گل جائیں۔

یہ بھی خیال رہے۔ کہ اس قدر حنہ نہ ہو جائیں۔ کہ بکھرنا شروع ہو
جائیں۔ جب سنگھاڑے سرخ ہو جاویں۔ تو ان کو سرد کر کے پانی سے
دھو کر صاف کرو۔ اور بعد ازاں کپڑے سے صاف کرو۔ تاکہ پانی نہ رہے
بعد ازاں اجار دانی میں ڈال کر ان میں آٹھ ٹولہ فی سیر کے حساب سے لسی
موٹی رائی ڈالو۔ اور ٹنگ مخرج و بلدی بھی بقدر ذائقہ ڈالو۔ اور اگر چاہو
تو کھٹائی وغیرہ کا بھی اضافہ کر دینا بے فائدہ نہ رہے گا۔ کیونکہ لذت میں
ترقی ہوگی۔ اور قوت باہ کو تقویت دے گا۔

ان تمام اشیاء کو اجار دانی میں ڈال کر اس کے منہ کو بند کر دو۔ اور

بجاطت تمام چار دن تک بند کی بند پڑی رہے۔

بعد گزرنے چار دن کے ان میں سرسوں کے تیل کا چھینٹا دے کر اچار کو چکنا ضرور کرو۔ اور اتنا بھی تیل نہ ڈالو۔ کہ اچار تہ بتر ہو جائے۔

صرف اس کا خشک پہلو تو کرنے کے لئے تری کو ضرورت ہے اور ذائقہ کی تبدیلی کے لئے بھی تیل کی ضرورت ہوتی ہے۔

تیل کا چھینٹا دینے کے بعد اچار دانی کا منہ بند بڑی احتیاط سے کریں اور دس بارہ روز تک بند رہنے دو۔ دس بارہ روز کے بعد اچار کو اپنے استعمال میں لاؤ۔

یہ اچار پہلو میں دوسرے اचारوں سے خوش ذائقہ ہوگا۔ کیا ریت اور کیا اس کا چائنا۔ وغیرہ۔ اور اس کے مصالحہ میں بھی ایک خاص لذت کا پہلو یا چائنا ہوگا۔

جن لوگوں کو قبض کی شکایت زیادہ رہتی ہے۔ اور عموماً اس مرض میں مبتلا رہتے ہیں۔ ان کے واسطے یہ اچار اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور چاہیے کہ ایسے لوگ اس اچار کو کم کھائیں۔ کیونکہ زیادہ کھانے سے نقصان کا سبب ہے۔ اور نقصان سے بچنے کے لئے اس کے استعمال کو با طریقہ جاری رکھنا بے حد مفید ہے۔

اچار کیلا

کچے کیلے کر ان کے گودے صاف کر کے اور چھلکا اتار کر ان کی لٹکیاں کاٹ لی جائیں۔ اور ان کو قدرے خفیف سا جوش دے دیا جائے اور آگ پر سے اتارنے کے بعد پانی کو علیحدہ کر کے سرد کیا جائے اب ان ٹکیوں کو اچار دانی میں ڈال کر ان میں ایک ٹولہ کے حساب سے پانی میں کر ڈال دی جائے۔ اور نمک مرچ ہلدی بلکہ گھٹائی بھی بقدر ذائقہ اضافہ کریں اور اچار دانی میں رکھ کر اس کا منہ بند کر دیں۔

دو دن گزرنے کے بعد اچار دانی کا منہ بند کھول کر اس میں سرسوں کے تیل کا چھینٹا دیا جائے۔ خیال رہے کہ چھینٹا درکار ہے۔ تاکہ اچار چکنا ہوٹ پکڑ جائے۔ اتنا تیل درکار نہیں کہ اچار تہ بتر ہو جائے۔ اور تیل ادھر ادھر چلتا پھرے۔ اچار دانی کا منہ دوبارہ بند کر دیا جائے۔ اور بعد گزرنے ایک ہفتہ کے بعد منہ کھول دیا جائے۔ اور اچار کا استعمال کیا جائے۔ اچار نہایت لذیذ ہوگا۔ قوت باہ۔ تقویت دماغ کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ یہ اچار ان لوگوں کے لئے جن کو کہ کمزوری معدہ کی شکایت ہے مفید ہے۔ وہ اس کا استعمال نہ کرے تو بہتر ہوگا۔

اچار کریلہ

ہرے ہرے اور نرم کریلے کران کو پھیل کر خوب صاف کر لو۔
اور ان کے بیج بھی علیحدہ کر لو۔ ان کو پانی میں ڈال کر خوب جوش دو
تاکہ ان کی ذاتی رطوبت سوختہ ہو جائے۔

جوش دینے کے بعد ان کو آگ پر سے اتار کر ان کو پانی علیحدہ کرو
ان کو پھل کر خشک کرو۔ بعد خشک ہونے کے ان کو گھی میں چھوڑ کر
بھون لو۔ بھوننے کے بعد کریلوں کو کپڑے سے صاف کرو۔ تاکہ چکنہ ہٹ
دور ہو جائے۔

اب ان کو عرق لیموں میں تر کر کے اچار دانی میں چھوڑ دو۔ اور ایک
تولہ فی سیر کے حساب سے رائی ڈالو۔ نمک مرچ ہلدی وغیرہ بقدر ذائقہ
شامل کرو۔ اچار دانی کا منہ بند کر کے رکھو۔ اور بعد ایک ہفتہ گزرنے
کے استعمال میں لاؤ۔ اچار خوب خوش ذائقہ ہوگا۔ اور خون کی خرابیوں
کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ تقویت دماغ کے لئے بہترین اچار ہے۔

مختلف اچار

جس چیز کا بھی اچار ڈالنا منظور ہو۔ اسے پہلے پانی میں جوش دے
کر نرم کرو۔ اور بعد پانی خشک کرنے کے اسے اچار دانی میں چھوڑ دو۔ اگر
چیز حسامت میں اور بھی سخت یا رطبی ہو۔ تو اس کے نرم کرنے کے لئے
چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لئے جاویں تو بہتر ہوگا۔

لچھے کاٹنے سے اچار خوش ذائقہ اور خوبصورت تیار ہوگا۔ اور چند
روز میں تیار ہو جائیگا۔ زیادہ دیر انتظار کی ضرورت نہ ہوگی۔ ہر ایک اچار
میں رائی لسی ہوئی اکثر استعمال کی جاتی ہے۔ اور یہ دو تولہ سے لے کر آٹھ
تولہ فی سیر کے حساب سے شامل ہو سکتی ہے۔ یعنی وہ چیزیں جو نرم ہیں
مثلاً کیلہ ان کے لئے دو تولہ فی سیر وزن کافی سمجھا گیا ہے۔ وہ اشیاء
جو قدرے سخت ہیں۔ مثلاً مغز انروٹ ان کے لئے آٹھ تولہ فی سیر کا
وزن بھی کافی نہ ہوگا۔ مگر اس سے زیادہ کھٹائی کا استعمال نقصان
میں شامل ہے۔ اور اصولاً منع ہیں۔ ہم ہر ایک میں یہ لکھتے چلے آئے
ہیں کہ نمک مرچ ہلدی اور کھٹائی بقدر ذائقہ ملاؤ۔ اور کوئی خاص
وزن نہیں لکھا گیا۔

اس کی وجہ یہ ہے کہ بعض اصحاب نمک مرزح کا استعمال کم کرتے ہیں۔
اور اکثر ہریان چٹخارے لینے کے لئے نمک مرزح کی وہ تعداد استعمال
کرتے ہیں کہ الامان۔

ماس تہم نمک مرزح بلدی اور کھٹانی اگر ہم وزن لے کر نمک کی مقدار
تنگی سختی جاوے۔ تو یہ سفوف فی سیرتین تولہ کے حساب سے کم نہ ہونا
چاہیے۔ اور پانچ تولہ فی سیرتین استعمال ہو سکتا ہے۔
وزن قائم کرنے پر بھی آپ کی تجویز کی ضرورت ہے۔ بنا ہر میں وزن قائم
کرنے سے پرہیز کیا گیا ہے۔ اور ان چیزوں کو آپ کو ذائقہ پر چھوڑ دیا گیا ہے
جب ان تمام چیزوں یا مصالحہ کو ملا کر اجارہ دانی کا منہ بند کر دیا جائے
تو اس کے بعد اسے کھول کر سرسوں کے تیل کا چھینٹا دیا جائے۔ بلکہ وہ
چیز جو کہ اجارہ کے لئے تجویز کی گئی ہے۔ اگر ترش ہے۔ تو تیل میں تر کر دینا
چاہئے۔ کہ میٹھی ہے تو چکنا ہٹ بھی صاف کر لینا چاہئے۔ اور بعد
چند دن کے انتظار کے یزدھوپ دکھانے کے اجارہ کو استعمال میں لاؤ
بہایت ہی مفید ثابت ہوگا۔

حلوہ

حلوہ عرب و ایران اور ہندوستان ملک الیشیاء کے اکثر حصوں میں
بڑے شوق سے بنایا جاتا ہے۔ اور کسی ایک قسموں کا تیار کر کے کھایا جاتا
ہے۔ ہندوستان میں۔ یوپی۔ اور پنجاب میں اکثر علاقوں میں کثرت سے
کھایا جاتا ہے۔ کہ حلوہ کے سوا کوئی دوسری چیز پسند نہیں آتی۔ بلکہ حلوہ
کے اشتیاق کو مد نظر رکھتے ہوئے کسی فارسی شاعر نے تو خواہش کو پورا
کرنے کے لئے انتہائی درجہ کی حسرت ظاہر کی ہے بحر روز عید نیست کہ خورد کھورد
ملک کے ہر گوشہ نیز ملک کے کوچہ کوچہ اور گھر بہ گھر بہتات رہتی ہے
حلوہ عموماً میوہ یا سوچی یا رس کا بنایا جاتا ہے۔ لیکن خاص ضرورتوں
میں خاص خاص چیزوں کا بھی حلوہ تیار کیا جاتا ہے۔ بعض شوقین کو اکثر
نرکار یوں یعنی شہزیوں اور پھلوں کو چھانٹ کر حلوہ تیار کروا دیتے ہیں۔ اور
محض تفریح نفس کو مد نظر رکھتے ہیں۔ اگرچہ ان میں اکثر مفید اور خوش ذائقہ
بھی ضرور ہوتے ہیں۔

قاعدے

حلوے میں اصل اجزاء کو بھونا جاتا ہے۔ اور اس میں اس بات کا لحاظ رہنا چاہیے۔ کہ وہ جزو اعظم یعنی جس چیز کا حلوہ بنا یا جاتا ہے۔ اس قدر بھونا جائے کہ بھی میں سرخ ہو کر خوب بنو دینے لگے اور اس کے نیچے آگ بھی اتنی تیز نہ ہو کہ وہ بھی میں جلنی شروع ہو جائے۔ ہاں اس کے جل جانے کا احتمال رہے اگر آگ زیادہ تیز ہو گئی تو اس کا کچھ حصہ جل کر بے ذائقہ ہو جاوے گا۔ اور کچھ کچا رہ جاوے گا۔ لہذا حلوہ کے اس جزو کو دھیمی دھیمی آگ پر بھی میں بھونا جاوے اور سرخ نہ ہونے دیا جائے۔

زیادہ کرنے سے اکثر تلخی بھی آجاتی ہے اور ذائقہ بوجہ رنگ سیاہ ہونے کے بدل جاتا ہے۔ اس لئے اعتدال ضروری ہے اور احتیاط لازم ہے۔ حلوہ کے سخت و نرم رکھنے کے لئے اس بات کا خیال رکھنے کی از حد ضرورت ہے۔ کہ قوام میں اس قدر اعتبار سے پانی ڈالا جائے جو حلوے کو نرم رکھنا منظور ہے۔ پانی زیادہ ڈالا جاوے اور اگر سخت رکھنا مقصود ہے۔ تو قوام میں پانی بھی کھوڑی مقدار میں ڈالا جائے۔

اس امر کی احتیاط رہے۔ کہ آگ تیز ہونے سے اور کھوڑا پانی ہونے کی وجہ سے مصری یا چینی کو فوہ نہ لٹکین ہو کر رہ جاتی ہے۔ اور برتن کے تلے کے ساتھ لٹک جاتی ہے اور جلنی رہتی ہے۔ اس لئے چینی وغیرہ کو آگ پر رکھنے سے پہلے حل کر لیں۔ تو بہتر ہو گا۔ اور اس کے بعد قوام کے لئے آگ پر رکھیں۔ تو قوام بہتر اور عمدہ ہو گا۔ میوہ یا مغز وغیرہ بھی حلوے میں استعمال کئے جائے ہیں بادم لستہ۔ اخروٹ۔ چغوزہ۔ مغز کدو۔ مغز خیر اناریل نیز کشمش جیسی اشیاء بھی شامل کی جاتی ہیں۔

مغز بادم کو بھگو کر اور اس کا سرخ چھلکا اتار کر کیا جاتا ہے و لیسے بھی نرم ہو گا۔ اور ذائقہ بھی خوش ہو گا۔

میوہ کو بھی بھگو کر استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ اس کے جسم پر ریت وغیرہ کثرت سے چکی رہتی ہے۔ وہ صاف ہو جائے تو بہتر ہے۔

اناریل کو استعمال کرنے کے لئے اس کے باریک ورق کاٹ لئے جاتے ہیں۔ کدو کش سے نکال لی جائے تو بہتر ہو گا۔ اسے علیحدہ بھون کر بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

مغز چغوزہ اور بادم وغیرہ کو بھون کر استعمال کیا جاوے۔ تو اور بہتر ہو گا۔ بادم۔ لستہ۔ اور میوہ اگر حلوے میں ڈالنا مقصود ہو تو ان اشیاء کو حلوہ کو نیچے اتارنے وقت ملانا چاہیے۔ تازہ رہیں گی اور ذائقہ میں اضافہ کرے گی۔

حلوہ میں خوشبو وغیرہ ملائے کا قاعدہ بھی جو اپنے سے نیچے اتار کر
مرد ہونے سے پہلے پہلے کوئی خوشبو جو کہ دل کو مرغوب ہو ملائی جائے
ہے۔ مثلاً کیوڑہ۔ گلاب جیسے روح وغیرہ بھی استعمال کئے جاتے
ہیں۔ اور ان کو زیادہ حرارت میں ڈالنا فضول ہے کیونکہ خوشبو کے
اجزاء جل جانے سے واقعی خوشبو ملنا مشکل ہے۔

حلوہ میدہ

عمر گہوں کا میدہ ایک سیر لے کر اس کو ایک سیرا چھ گھی میں
ڈال کر سرخ کر دو۔ سرخ ہونے کی سب سے عمرہ و بہتر نشانی یہ ہے
کہ میدہ سرخ ہو کر خود بخود گھی کی تہ میں بیٹھا شروع ہو جاتا ہے۔
اسیے موقعہ سستی اس میدہ کو جلادے گی اور تیار نہ ہو گا۔ اور نہ
ہی ذائقہ وغیرہ میں عمرہ اترے گا۔

حلوے کے عمرہ تیار کرنے کی ترکیب صرف یہی ہے۔ کہ سب سے
پہلے چینی چیز یعنی میدہ کا حلوہ بنانا منظور ہو۔ اتنا ہی گھی لے کر یا اس
رکھ لے۔ ان دونوں چیزوں کا وزن ملا کر جتنا وزن ہے اتنی چینی لے
لو۔ اور ان تینوں کا جتنا وزن ہے اتنا پانی لے لو۔

پانی کو آگ پر چڑھاؤ۔ پانی کے گرم ہونے پر چینی یا میٹھا ڈالو اور

اس کا قوام بناؤ۔ اب اس کے تیار ہونے پر اسے کٹلوں پر رکھو۔ جہاں کہ
اتنی آنچ ہو کہ قوام گرم رہ سکے۔

اب گھی کو آگ پر دیکھی میں ڈال کر رکھو۔ گھی کے نگھیلنے پر اس میں میدہ
کو چھوڑ دو۔ اور چھپے سے حل کر دو۔

ایک فتنہ چھپے پھر کر نکال لو۔ اور دھیمی دھیمی آنچ پر اس میدہ کو سرخ
ہونے دو۔ میدہ سرخ ہونے پر گھی کی تہ میں بیٹھ جائیگا۔ اور انتشارہ کر لیگا
کہ میدہ سرخ ہو گیا ہے اور تیار ہے۔

اس حالت میں قوام کو اٹھاؤ۔ اور میدہ میں ڈال دو۔ اور ڈالتے ہی
چھپے سے ہلاؤ۔ اور مٹ کر بیٹھ جاؤ۔

حلوہ میں بیلے قائم ہو جائیں گے اور پکنا شروع ہو گا۔ جب بیلے بند
ہو جاویں۔ اس وقت حلوے کو چھپے سے تہ و بالا کرو۔ حتیٰ کہ حلوہ تیار ہو
جاوے گا۔ اور اس میں مخربادام لپتہ اور ناریل وغیرہ جو چیز بھی درکار ہو
ڈالو۔ اور خوشبو بھی شامل کرو۔ جن سے کہ حلوہ کافی خوش ذائقہ ہو جائیگا

حلوہ سوچی

ایک سیر سوچی لے کر ڈیڑھ پاؤ گھی میں بھونو۔ مگر بہت کم سرخ ہونے
پارے۔ ورنہ دانہ سخت ہو کر بد مزہ ہو جائیگا۔ اس کے بعد سوچی کو کسی
برتن میں ڈال کر ڈیڑھ چینی کا قوام کریں۔

اگر حلوہ میں کسی قسم کا مغز یا خوشبو ڈالنا منظور ہو تو قوم میں چھوڑ دو۔ قوم کو سخت رکھنا ہو تو قوم میں پانی بھولا ڈالاجائے۔ اگر نرم رکھنا ہو تو پانی زیادہ ڈالاجائے۔
سوچی کو قوم تیار ہونے پر قوم میں ملاؤ۔ اور حلوہ کے سخت ہونے تک آگ پر رکھو۔ بعد ازاں نیچے اتار کر استعمال میں لاؤ۔ حلوہ کافی لذیذ اور خوش ذائقہ ہوگا۔

حلوہ گاہر

گاہر سرخ رنگ کو پوست و ہڈی سے صاف کر کے دو سیر گاہروں کو چار سیر دودھ میں یکائیں۔ اور گل جانے پر سرد کر کے ان کو کدو کش میں سے نکالیں۔ اور ان کو تین یا دو گلی میں بھون کر سرخ کر لیں۔
جب سرخ ہو جاوے تو اڑھائی سیر چینی کا قوم تیار کر لیں اس قوم میں مغز بادام دس تولہ مغز لہسن چار تولہ۔ مغز حلغوزہ چار تولہ۔ ناریل چار تولہ مغز اخروٹ چار تولہ۔ تخم انگن۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ موصلی سیاہ موصلی سفید۔ ثعلب مصری۔ الائچی سفید۔ ہر ایک دو تولہ۔ زعفران تین ماشہ شامل کریں۔ اور حلوہ کو اتار کر استعمال میں لاویں۔
اس کی خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک روزانہ ہے۔ یہ حلوہ مقوی اعصاب و مصلحہ اور مقوی باطن ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے۔ اور باعث

تولید منی ہے۔ نیز باعث تقویت جسم ہے۔ ہر ایک ملاقت میں مہر و معاد ہونے کے علاوہ معدہ کی رطوبت کو دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

حلوہ بیضہ مرغ

زر دی بیضہ مرغ ایک شواہد منشاستہ دو سیر دولوں کو ملا کر دو سیر گلی میں بھونو۔ سرخ ہونے پر اڑھائی سیر چینی کا قوم کر کے اس میں منشاستہ وغیرہ کو ڈال دیں۔ اور حلوہ کی طرح قوم کریں۔
ذرا سرد ہونے پر مذکورہ ذیل استیاء کو ہر ایک کر کے آتش میں شامل کریں۔ ثعلب مصری پانچ تولہ۔ مغز بادام۔ مغز ناریل مغز لہسن چار تولہ۔ کبابہ۔ سونٹ۔ تخم کونج۔ تخم انگن۔ موصلی سفید۔ ہر ایک چار تولہ مغز بادام دس تولہ۔ زعفران چار ماشہ مشک ایک ماشہ اصنافہ کر کے چینی کے برتن میں ڈال دیں۔
اس کی خوراک دو تولہ سے زیادہ نہیں ہے۔ قوت باہ کے لئے بے حد مفید ہے۔ باعث مغلط منی و تولد منی ہے۔ آدمی کے رنگ کو سرخ کرنے میں کامیاب ثابت ہوا ہے۔

حلوہ بریفدر غدیگر

جس قدر اندھے مطلوب ہوں۔ ان کی زردی و سفیدی علیحدہ علیحدہ نکال کر دونوں کو پھینٹیں۔ اس کے بعد دونوں کو ملا کر آپس میں پھینٹیں یہ دونوں مل کر جس وزن کے ہوں۔ اسی قدر چاول کا آٹا لے کر اور اسے کپڑے میں سے نکال کر شامل کریں۔ اور ان کو گھی میں بھون لیں اور علیحدہ رکھیں۔

بعد ازاں اندھوں کے وزن کی چینی لے کر قوام کریں۔ اور ان کو قوام میں ڈال کر حلوہ بناؤ۔ اور مغزیات مذکورہ بالا لٹالنے منظور ہوں تو ملاؤ۔ اس حلوہ کی خوراک تین لوقہ سے زیادہ نہ ہو۔ یہ حلوہ غذا اور دوا دونوں کا کام دے گا۔ اور ذائقہ میں بھی نفیس ہوگا۔

حلوہ زعفرانی

جس طرح میدہ کا تیار کیا گیا تھا۔ یا سوچی کا حلوہ بنایا گیا تھا۔ یہ حلوہ بھی ایسی شیاؤ سے اسی طریقہ سے بنایا جاتا ہے۔ فرق صرف اتنا ہے کہ یہ پڑھ ماشہ فی سیر کے حساب سے زعفران کا شامل کیا ضروری ہے۔

زعفران کی زیادتی صحت کے لئے مضر سمجھی گئی ہے۔ اس لئے اس کثرت سے زعفران کا استعمال کرنے سے احتیاط رہے۔ حکم ہو تو بہتر ہے۔ اور زعفران یا فی میں حل کر کے قوام میں ملا یا جائے تو بہتر ہے اور اگر حلوہ اتارنے کے وقت شامل کیا جائے تو خوب تر ہے۔

حلوہ آلو

صبغدر آلوؤں کا حلوہ مطلوب ہو۔ ان ابال کر ان کا چھلکا وغیرہ اتار کر صاف کر لو۔ بعد ازاں ان کو خوب باریک پیس لیں۔ اور ان کے ہم وزن میدہ شامل کر لیں۔ اور دونوں شیاؤ کو گھی میں بھون لیں۔

بعد ازاں دونوں چیزوں کو گھی میں ملا کر جس وزن کی ہوں۔ اتنی چینی لے کر ان تمام چیزوں کا وزن مجبہ چینی کے ہو۔ اس وزن کا یا فی ڈال کر قوام بنا لیں اور اس قوام میں مغزیات ڈال کر حلوہ تیار کریں۔ مقوی اعصاب کے رئیسہ ہے۔ اور خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ مقوی خیم اور فرحت بخش ہے۔

چنے کی دال کا حلوہ

ایک سیر چنے کی دال کو دودھ میں ابال لیں۔ اور سارے کا

سارا دودھ اس میں جذب کر دیں۔ اس کے بعد دال کو باریک پس کر ادھ
سیرگھی میں بھونیں۔ حتیٰ کہ گلابی رنگ پیدا ہو جائے۔
اس کو بھون کر سرخ کیا جائے در نہ مزہ تلخ رہ جائیگا۔ اس کے
بعد بطریق مذکورہ بالا قوامِ سحت کے حلوہ تیار کریں۔ نہایت لذیذ
اور خوش ذائقہ ہوگا۔ نیز شریبہ صحت افزا اور فرحت بخش ثابت ہوئے
فساد خون کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مقویِ معدہ ہے۔ اس حلوہ کی
خوراک چار تولہ سے ایک چھٹانک تک کافی ہے۔

حلوہ چنا

بھنے ہوئے چنوں کو لے کر ان کا چھلکا اتار کر چنوں کو باریک پس لیا
جائے۔ ایک سیر چنے ہوں۔ تو دو سیر گھی میں بھونو۔ اور قدرے گھی قوام
میں بھی ڈالا جائے۔ اس کے بعد دونوں کو ملا کر قوام کو آگ پر سحت
کرنے کے بعد بطریق مذکورہ بالا حلوہ بنادیں۔ کوئی اصحاب اس طریق سے
چنے کی دال کا حلوہ تیار کرے تو کچھ مضائقہ نہیں۔
یہ معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ مقویِ اعصاب ہے۔ نیز قوت
باہ کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اور معدہ کی رطوبت کو جذب کرنے
میں لاثانی حلوہ ہے۔

حلوہ کدو

کدو کو چھیل کر ابال لیا جاوے۔ اور اس کو پوڑ کر پانی دور کر لیا
جائے اور بعد ازاں خوب ٹھوٹ ڈالیں۔ اور اس کے مطابق میدہ
شامل کر کے ان دونوں چیزوں کو گھی میں بھون لیں۔
جب سرخ ہو جاویں۔ تو بطریق مذکورہ بالا قوام میں حل کر کے حلوہ
تیار کر لیں۔ اور مغزیات کا بھی اضافہ کریں۔
یہ حلوہ دماغ کو تقویت دیتا ہے۔ اور حرارتِ متانہ کا اذمودہ
شدہ ہے۔ خوش ذائقہ اور مفرح القلوب ہے۔

حلوہ گوہی

گوہی کے بھول کا گودالے کر اس کو خوب صورت قاشتوں میں کاٹ
لیا جائے۔ اور باریک کر کے اس میں میدہ ملا یا جائے۔ اور اس میں
گھی میں بھون کر قوام میں یکاویں۔ حلوہ تیار ہو جائے گا۔
یہ حلوہ گوہی کا حلوہ کہلاتا ہے۔ نہایت خوش ذائقہ اور لذیذ ہوگا۔

نیز تولید منی کے لئے کافی مفید و اکسیر ثابت ہو چکا ہے

حلوہ سوہن

اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ ایک سیر میدہ کو ایک سیر گھی میں خوب
 بھون لیں۔ حتیٰ کہ بھوننے سے بھوننے گلابی رنگ ہو جاوے۔ سرخ نہ ہونے
 پائے۔ اب اس میدہ کو علیحدہ رکھ دیا جائے۔
 پھر ایک پاؤ گوند میں آدھ سیر دودھ شامل کر کے پکاؤ۔ حتیٰ کہ
 وہ گاڑھا ہو جائے۔ تو ایک سیر دودھ اور ڈال دو۔ یہاں تک کہ چھ سیر
 دودھ ہو جاوے۔ اس کے بعد اس میں اڑھائی سیر چینی بھی جذب کرو اور
 ڈیڑھ پاؤ۔ گھی بھی لپکتے وقت جذب ہو جائے۔
 جب قوام تیار ہو جاوے۔ تو اسے کسی قطالی میں گھی لگا کر بھادو اور
 وقت و زوریت حسب منشا لگا کر کھاؤ۔ تو خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ
 ہزار ہا امراض کے لئے مفید و اکسیر ہے۔

نارنگی پلاؤ

گوشت ڈیڑھ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی تین پاؤ۔ زعفران تین ماشے شہر
 ایک ماشہ۔ دار چینی۔ لونگ۔ حنظل۔ الائچی۔ زہرہ۔ ہر ایک چار ماشے
 شکر سفید۔ ایک سیر۔ عرق لیموں تین پاؤ۔ انڈا ایک عدد۔ پیاز آدھ
 سیر۔ ادراک۔ دھنیا آدھی آدھی۔ چھٹانک بھوننے ہوئے چنے آدھی چھٹانک
 نمک آدھی چھٹانک لپٹے آدھ سیر گوشت کا قلمہ کر کے مصالحہ ڈال کر پکان
 اور سل یہ سمراہ چنوں و سفیدی انڈا خضوڑا گھی و پیاز۔ ادراک۔ نمک۔
 عرق لیموں کے خوب پیسیں۔ پھر باریک باریک پوریاں بنا کر اس میں حبہ
 باریک کترا ہوا۔ قدرے ترشٹی دے کر گھی میں بھونا ہوا۔ بھر کر مثل نارنگی
 کے گول بنا دیں۔ بعد اس کے ایک پتیلی میں پانی جوش کرے۔ اور اس کے منہ
 پر کپڑا باندھ کر مصنوعی نارنگیاں اسپر رکھ کر بھاپ سے سخت کر کے گھی میں
 بھوین۔

بعد اس کے شیر پاؤ بھر شکر کا لکڑی کے مدد زعفران و شہر خف حل شدہ
 پاؤ۔ عرق لیموں کے نارنگیاں ڈال کر پکھیں۔ یہاں تک کہ چاشنی
 خشک ہو جاوے۔

پھر ایک سیر گوشت کی بخنی معمولی مصالحہ دے کر پکا دیں اور لونگ

گھی سے پگھاریں۔ اور ٹھکڑو باقی ہے۔ اس میں باقی عرق لیموں ڈال کر
اس کی چاشنی تیار کریں۔ اور اس چاشنی کو شوربے کے ہمراہ اس بعتیہ
زعفران لسی ہوئی تھے ملا کر رکھ لیں۔
بعد اس کے چاول میں لونگ الائچی اور قدرے نمک ڈال کر پانی میں
جوش دیں۔ جب وہ گل جاویں اس وقت کھنٹی کو بجائے تہ قرار دے کر اس
میں چاول ڈال کر گلا دیں اور دم پر رکھ دیں۔ نہایت عمدہ ہوگا۔

ملٹن پلاؤ

گوشت ایک سیر چاول ایک سیر گھی آدھ سیر۔ زعفران۔ دارچینی۔ لونگ
الائچی۔ ہر ایک تین ماشہ ٹھکڑا ہانی یاوہ۔ مغز بادام و کشمش ہر ایک آدھ
یاوہ۔ پیاز یاوہ بھر۔ نمک ڈیڑھ تولہ۔ ادراک۔ دھنیا ہر ایک آدھ چھٹانک
لیموں تین عدد۔ ایسے حسب معمول مصالحہ و نمک سے کر گوشت کی کھنٹی تیار
کریں۔ پھر جھان کر مہ گوشت لونگ و گھی سے پگھار دیں۔ اور گوشت علیحدہ
کرتے حسب معمول اس کی تہ میں قدرے زعفران و گھی دے کر بناویں۔ اور
شوربے میں شکر ملا کر لیموں کا عرق اس میں پھوڑیں اور جوش کریں
پھر مصالحہ و زعفران میں جھان کر اس میں ڈالیں۔ اور غوطہ استور بہ
تہ میں ڈال کر آٹھ پر رکھ دیں۔ پھر چاولوں کو لونگ الائچی و نمک پانی میں جوش

کریں کہ آدھے گل جاویں۔
اس وقت لسیا کر کھنٹی میں جوش دیں جب قدرے کٹی باقی رہ جاوے
اس وقت تہ پر اسے ڈالے پھر بادام و کشمش گھی میں بھون کر اس پر چھڑک
دیں۔ اور منہ بند کر کے دم رکھ دیں۔ اور غوطہ پانی کے بعد اپنے تصرف میں لاتی ہیں

بھنی ہوئی چھڑی

چاول۔ دھنیا۔ دال ماش یا مونگ دلی یا بے دلی جس کی یکسانی منظور
ہو۔ ایک حصہ لے کر اس کو بھگو دیں۔ اور سیر گھی چھڑی ہو تو یاوہ بھر
گھی کو لیکاوے۔ اور اس میں لونگ الائچی کلالا۔ سیباہ شرح۔ حبلہ ایک
تولہ ڈال کر پانچ منٹ تک پکنے دیں۔
بعد ازاں بھیکے ہوئے چاولوں کو گھی میں ڈال کر خوب بھونیں تھوڑی
دیر بھوننے کے بعد اس میں بطریق بالا پانی ڈال کر پکاویں۔ اور اپنے تصرف
میں لاتی ہیں۔

بہلی پلاؤ ثابت

رد ہو مچھلی لے کر اسے اوپر اور اندر سے صاف کر کے دہی اور بلیس سے
دھو کر صاف کر ڈالو۔ اور گھنی میں بھون کر دہی کا پانی ڈال کر پکاؤ۔ بعد
مقوڑی دیر کے برتن کا منہ بند کر کے نرم آجیر پکاؤ۔

مقوڑی دیر کے بعد برتن کا منہ کھول کر دیکھو۔ جب پانی ایک
چوتھائی رہ جاوے۔ تب اول گھی ڈال کر پکاؤ۔ جب خوب پک جاوے
تو مقوڑا پانی اور قدر سے گھی ڈال کر برتن کا منہ بند کر کے بھون بل پر نرم نرم
ایک گھنٹہ تک پکاتے رہیے۔ پھر رقیاب میں نکال کر ستر مزج کے لئے لکھو
کتر کر اوپر ڈالے اور لیموں کا عرق پخوڑ کر چاولوں سے نکھا دے یا تھپے
دار انھٹوں سے۔

قورمہ ماہی

گوشت ماہی ایک سیر۔ گھی آدھ سیر۔ بلیس چنے کا اور دھنیا و پیاز
آدھ پاؤ۔ زیرہ۔ سو لف مزج سیاہ۔ ایک ایک تور نک دو تور دہی

پاؤ بھرا درک آدھ پاؤ۔ تیل کرٹوا آدھ پاؤ۔ دار چینی۔ الائی خور دھیرا مک
دو ماٹھے۔

پیلے مچھلی کے ٹکڑے کر کے خوب دھو دیں۔ پھر تیل مل کر کھنڈی دیر
توقف کریں۔ اور بعد اس کے چنے کا بلیس تیل کر دھو ڈالیں۔ پھر دہی تیل
مل کر مقوڑا ترحد توقف کریں۔

اس کے بعد سو لف اور زیرہ بلیس کر اس سے پارچہ ہائے مچھلی سے
ملیں۔ اور پیاز کتر کر گھی میں تلیں۔ پھر پیاز نکال کر سمراہ مصالحے خوب
بھونیں۔ جب پانی اس کا جل جاوے۔ اسی وقت دہی ڈال کر بھونیں۔
پھر پانی گلنے کے موافق ڈال کر اس کو گلا دیں۔ اور قدر سے لعاب
باقی رکھ کر اتاریں۔ اگر قدر سے زعفران بلیس کر ڈال دیا جائے تو تور
ہناکت ہی خوش رنگ ہو جائیگا۔

مرغ پلاؤ

ایک عدد مرغ جوار ذبح کر کے آلاش وغیرہ سے پاک و صاف
کر کے اس کے پیٹ میں کھمش بھر دے پھر گھی میں اچھی طرح بھون کر مرغ
کر لے۔ اور پانی نمک سفید کھنی کے لئے ڈال کر بغیر مزج کے کھنی تیار
کرے جب کھنی تیار ہو جائے۔ تب اس کو کھنی سے الگ کرے۔ اور
چاول پیلے ہوئے ڈال کر بطرق بالا پکائے۔

جب چاول گل جاویں تب دم دے کر دم پختہ کیے اور اوپر سے مقوڑا سا اور گھی گرم کر کے ڈال دیں۔
جب رقاب میں ڈالے تب مرغ کے پیٹ کے اندر سے کھٹمش نکال کر اوپر چھڑک دے اس بلاد میں گوشت بھونتے وقت گرم مصالحہ ڈالتے ہیں۔ زیرہ ہرگز نہیں ڈالتے۔

تنبیہ

دافعہ سے کہ مرغ مرزح اور بلدی کسی بلاد میں نہیں ڈالتے صرف نمک ڈالتے ہیں۔ یا گول مرزح ثابت۔ گرم مصالحہ اور دھنیں کی پوٹلی باندھ کر بچنی میں ڈال دیتے ہیں۔ اور بچنی تیار ہونے کے بعد نکال کر باہر پھینک دیتے ہیں۔

آبائخیر

ہر قسم کی بارعامت کتابیں منگوانے کا پتہ

جہانگیر یک ڈپو نو لکھا بازار لاہور

مطبوعہ آفتاب عالم پریس لاہور

مغربی جہانگیری | اس کتاب میں تشخص الامراض

اور علاج الامراض پر یہ معلومات کے دریا بہا دئے گئے ہیں۔ اسناد الحکماء حضرت صوفی داری صاحب نے مردوں اور عورتوں کی تمام بیماریوں کے اسان اور تیز بہدہ وہ خاص نسخہ جات درج کر دئے ہیں جو وہ اپنے شفاخاد میں مرعینوں پر استعمال کرتے تھے بلی قیمت دو روپے آتے

فالنار جہانگیری | یہ کتاب ایک کامل بزرگ

پانی یا صوفیہ قزحہ کے شائع کی گئی ہے اس دلیوں اور ہندو کو صوفیہ تحریر کر دے صحیح مالامال کے علاوہ یہ بلاد رسالہ فائز ہے بھی درج کئے گئے ہیں۔ یہ کتاب اپنی مثال آپ ہے۔ اس کی خوب بلدی سے آپ ضرور مستفید ہونے کی کوشش کریں قیمت دو روپے آٹھ آتے

خواب نامہ جہانگیری | اپنے فن کی صحیح اور

مقابلے میں بازار سے الیا کوئی خواب نامہ صحیح دستیاب ہو سکتا ہے۔ اس خواب نامہ کی تمام آپ اپنے خواب کی تعبیر کا حل پا سکتے ہیں تمام جوت نامہ بلا سرتاج نادردنایاب تحفہ ہے آپ اس کتاب کو خرید کر فائدہ حاصل کریں۔ قیمت دو روپے آٹھ آتے

منگوانیہ کا پتہ جہانگیر یک ڈپو نو لکھا بازار لاہور

شہزادی عیاسہ عرف شیر بعداد

خلیفہ ہارون رشید اور قیصر روم دیوان کی خونریز جنگ خانان برک کا عود و زوال جعفر برکی کے قتل کے واقعات قنبر لوٹان کی عبرتناک شکست فائز سالانوں کی شاندار فتح و عروج و عشق کی و لفریب جاسنی کے سالانہ نہایت دل گداز ہیرا یہ میں بیان کئے گئے ہیں حالات دلچسپ اور مستحق ہونے کے بلا جو در قیمت کم کتاب کے روپے علاوہ قزحہ

ایران کی حسینہ | اس کتاب میں شیران اسلام

کا جنگی کارنامہ مسطی بھر سالانوں کے لاکھوں ایلیوں سے سرفرو شتہ جنگ واقعات استون کی پر جوش و طافی کے حالات کے مدد حسن و عشق کی دلچسپ داستان کے بیان کئے گئے ہیں یہ کتاب مجاہد کی عتیق جان کی تصویب سے صفت ہے روپے صرف

مشرق کی حور | حسن و حسنہ صفت

عسائیوں کی خون آشام مجاہد کارین مسلمانوں کے بے بسی دے کسی اسلام پیر و سلطان صلی اللہ علیہ وسلم اور عیسا یوں میں خونریز جنگ مسلمانوں کی عظیم الشان فتح مدد حسن و عشق کی دلچسپ داستان کے مدد و نکاح قیمت بارہ روپے علاوہ قزحہ

یوسف زلیخا اردو - حضرت یوسف صلی اللہ علیہ وسلم کے حالات زندگی

جن کو قرآن پاک نے احسن القصص قرار دیا ہے۔ تسمان طریقہ صحیح اور مکمل حالانکہ قرآن حکیم دونوں طرح سے اس کتاب میں بحرِ معنی کے ہیں۔ شاعرِ بے مثل علامہ صوفی داری میر تقی کی تحریر کردہ لائقِ کتاب ہے۔ آپ اس کتاب کا مزدور مطالعہ کریں قیمت ایک روپیہ

میلاد صوفی | یہ میلاد شریف آپ کا

بالکل نیا اور تازہ کتاب ہے۔ اکثر حصہ ۲۰ فیصد سول معقول کے سلسلے تیار کیے بادیہ پڑھا ہوا ہے۔ حضرت صوفی جلالی صاحب کا یہ بیامیلاد تمام میلادوں سے زلالی حیثیت رکھتا ہے میلاد خواں حضرات کے لئے ہے ایسا مختصر ہے میلاد کے متعلق علم اسلام کے لئے قنادی بھی اس میں قیمت ایک روپیہ

نیرار بلوچار صنعت و حرفت

لاہور پبلیکیشنز غیر ملکی زبانوں کے مختصر سے سارے زبان میں آپ ایسی ہی چیزیں دیکھیں گے کہ خدا میت سے کام لیں اور کتاب میں سے کوئی صنعت اپنے لئے منتخب کر کے کتاب میں دوزخ شدہ دیامات کے مطابق کوئی صنعت اپنے لئے منتخب کر کے جوڑے سجائے سے اللہ کا نام لے کر قرآن کریم انشاء اللہ دوت آپ کے قریب ہوں گی۔ قیمت پتی روپے

جنگلی بوٹیاں رفیق سنیا سیال

اس کتاب میں ہر قسم کی بوٹیوں کے تمام خواص شناخت رنگ فائدے استعمال کے طریقے درج ہیں اور ساتھ ہی تصویرات درج کر دی گئی ہیں تاکہ شناخت میں کوئی دقت نہ ہو۔ نیز ہر قسم کی تباہ کن بیماریوں کا علاج کشتہ جات کا طریقہ بھی ثابت آسان ہے۔ یہ لائق کتاب سنیا سیال کی زندگی بھر کے تجربات کا مجموعہ ہے قیمت دو روپے

خواہ نامہ جہانگیری | ایک کالی جہنگ کی

تصنیف ہے۔ یہ جواب کتاب ہے جس کے مطالبہ میں بار بار سے کوئی خواب بکھر صحت ستیاب نہیں ہو سکتا جس طرح کہ ہمارا خواہ نامہ جہانگیری ہے فن کی معجزہ اور جواب کتاب قیمت دو روپے

منگو انیکا پتہ جہانگیر بک ڈپو نو لکھا بازار لاہور

گنجینہ حسن سیاہ اندب صورت ہے

کو خوبصورت بنانے والے مسخوں کا مجموعہ اس کتاب میں سیاہ رنگت کے چہرے کو خوبصورت بنانے حلیہ کو ملامت دیا ہوا کو سیاہ دانتوں کو موتوں کی طرح چٹا ہوا اور مقوی نظر کے آزمودہ نسخے درج ہیں۔ ان پر عمل کرنے سے آپ کے چہرے کی بڑھ سفید اور راور خوبصورت نکھرے گی لاہور کتاب سے ضرور منگوائیں۔ ایک روپیہ

جہانگیری جلد

کتاب ہے اس کتاب میں ہر قسم کی بیماریوں کے جادو کمال طریقے کے ساتھ درج ہیں جیسے عمل کرنے سے آپ جو چاہیں گے اس میں ہر صورت میں کامیابی ہوگی۔ کتاب میں وہ راز ہے جسے سب سے مخبر کر دے گئے ہیں۔ جن کے حاصل کرنے کے لئے ایک عمر درکار ہوتی ہے۔ یہ کتاب جواب خواہ نامہ اور آپ کی پرازد کو یوں دے گی قیمت پتی روپے

قالتا جہانگیری

یہ کتاب ایک کالی جہنگ کی تصنیف ہے جس کے مطالبہ میں بار بار سے کوئی خواب بکھر صحت ستیاب نہیں ہو سکتا جس طرح کہ ہمارا خواہ نامہ جہانگیری ہے فن کی معجزہ اور جواب کتاب قیمت دو روپے

جہانگیری نوشتہ تقدیر ہاتھ کی لکیریں

آپ کے ہاتھ پر جو لکیریں ہیں۔ جو یہ قدرت کی تحریریں ہیں۔ انہیں آپ کے زندگی کے واقعات کی تعبیر ہیں اس کتاب کی مدد سے آپ اپنے اور اپنے بال بچوں کے حال اور مستقبل میں آئینوں کے دریاں نہایت قبل از وقت خبردار ہو سکتے ہیں۔ ہر قسم کے پتے اور سبب کو ہر قسم کی لکیریں اس کتاب میں ہیں کی رہنمائی کریں گی۔ قیمت ایک روپیہ

موتیر سائیکل گائیڈ

موتیر سائیکل ایک سلسلہ سنگل ٹون تین اور چار سلسلہ کی باریکیاں دو ٹرولر چار ٹرولر کی اور ہارنگ تمام اقسام کے علاج صرف اردو زبان میں ہر قسم کے سببوں انگریزی کتابوں کا بخور اس عجیب مشینری پر مکمل طور پر مبنی ہے اس کے راز درج ہیں قیمت دو روپے

منگو انیکا پتہ جہانگیر بک ڈپو نو لکھا بازار لاہور

جہانگیر صابن سازی | باہرین فن کے مشہور

کیا گئیے تھے اور پرنے طریقے سے برتن کے اعلیٰ سے اعلیٰ اور سستے سے سستے صابن بنانے کی ترکیب دیکھ کر گہری ہیں۔ ہر ایک نسخہ آزمودہ اور لا جواب ہے۔ مستورات بھی اپنے پسند کے صابن تیار کر سکتی ہیں۔ ہر روز گھڑی کیلئے بینظیر کتب قیمت ایک روپے

صلیبی جہاد | عیسائی پہلی جنگ میں مسلمانوں سے

ہزیمت کھا کر مغربور ہو چکے تھے۔ اور انتقام کی آگ ان کے سینوں میں دی ہوئی تھی۔ چنانچہ وہ بڑے جوش و خروش اور نئے ساز و سامان سے اٹھے اور اپنے ہر مسلمانوں پر بے پناہ مظالم کئے۔ کہ زمین و آسمان کانپ گئے۔ مسلمانوں نے کس بے سرو سامانی سے ان کا مقابلہ کیا۔ اور طاعوتی طاقتوں کو پارہ پارہ کیے رکھ دیا قیمت چار روپے۔

طارق | شیراز حضرت طارق کے مجاہدانہ کارنامے

مسلمانوں نے اندلس پر حملہ کیوں کیا اور اس ملک میں کیا کیا نادرات اور عجائبات تھے۔ فلسفی گیند کاغذ اندلس کے بادشاہ رازرق کی مہیا کاریاں بارہ ہزار مسلمانوں کی ایک لاکھ عیسائیوں سے جنگ کے ہونا کدافتات قیمت کا کتاب چار روپے

سنگدل ملکہ | ممبئی بھرتیوان اسلام کے حیرت انگیز کارنامے۔ ملکہ مریم کی

سنگدل اور اس کا عجیب راز۔ قلعہ آمد کی شاندار فتوحات فرزند ان توحید کا جوش جہاد۔ شیران اسلام حضرت خالد بن ولید اور بہادر اسلام ضراب اور دیگر مجاہدین اسلام کی بہادری کے کارنامے مع حق و عشق کی دلچسپ داستان قیمت چار روپے

محرکہ صلیب | بارہویں صدی عیسوی

کا ایک روز ناک مگر اسلامی جوش سے بھل ہوا نادان صلیبی جہنم سے کسے بیچے مسلمانوں کی ستر چھالنے کے لئے عیسائی مورخ جہاد کی جتنی تاریخ میں لکھتا ہے کہ عیسائیوں نے نصیب کے آمد چارپن میں مطلق العنانی کو جمع کر لیا اور صلیبی جہنم کے نیچے اٹھے جہلم کا ارتکاب کیا کہ جس سے فطرت لرز گئی۔ قیمت چار روپے۔

محرکہ روم و یونان | غازی عثمان پاشا

نے اناطولیہ میں ایک سلطنت کی بنیاد ڈالی اور اس کی اولاد نے اس عثمانی سلطنت میں اس قدر توسیع کی۔ کہ ایشیائے یورپ تک پھیل گئی۔ عیسائیوں نے اس عظیم الشان سلطنت کو بارہ بار ہس طرح کشتیوں میں اس کا ندانہ اس فوجی جنگ سے لگایا جاسکتا ہے۔ قیمت چار روپے صرف

مکمل انیکا پتہ جہانگیر یک ڈیو لکھا بازار لاہور

28

سند کر پیلے

نکے بیج وغیرہ نکال لیں۔ اور کسی کھٹائی
لیپ کر دیں۔ پھر پانی میں خوب
۔ اور کرپلوں میں قیمہ اور مصالحہ
کے کرتا گے سے باندھ دیں
بسیا ہی مائل ہو جائیں
مالحہ گرم و دہی ڈال کر

صاف کر واسکے بعد لسن پیاز۔ اور ک۔ گرم مصالحہ
نمک مرچ ٹکڑوں پر لگا کر دہی کے ساتھ گھی میں یا
تیل میں تل لیں۔ اور چٹخاروں سے کھائیں۔

چھینکا مچھلی

چھینکا مچھلی بہت چھوٹی ہوتی ہے۔ اور پنجاب میں
مشکل سے ملتی ہے۔ اسکو صاف کر کے سر اور دم کاٹ
دینے چاہئیں۔ پھر ہر ایک مچھلی میں مکھن اور نمک و مرچ
وغیرہ لگاؤ۔ اور دیگی میں ڈال کر تھوڑا سا سرکہ و پانی ڈال کر پکالو

کباب دہی

دہی کسی کڑے میں باندھ کر لٹکا دو جب تمام
پانی ٹپک لے۔ اس میں کسی قدر تیل کھانے خوب
پسے ہوئے۔ اور دیگر ہر قسم کا مصالحہ ملا کر قیمہ میں
خوب رچا دیں۔ اور اتنی قیمہ کو کباب والی سیخوں پر چڑھا
کر کونلوں کی دہی آگ پر سرخ کر لو۔

اندوں کی ٹکیہ

اندوں کو ٹھکرا کر ان کی سفیدی کسی پیالے میں رکھ
لو۔ پھر اسے چھپے سے خوب پھینٹتا کہ اس کی جھاگ سے برتن
بھر آئے اس کے بعد اندے کی زردی اس میں ملا کر ایک
جیسی کر کے اس میں مرچ گرم مصالحہ ملا دو۔ اور تو سے
پر گھی ڈال کر تھچ سے ان تباہے ہوئے اندوں
کو ڈال کر پھیلاتے جاؤ۔ اور ارد گرد مٹھوڑا مٹھوڑا گھی
دیتے رہو۔ جب ایک طرف ٹکیہ پک جائے تو دوسری
طرف الٹ دو۔ اور اسی طرح دوسری طرف بھی ٹکیہ
کو سرخ کر لو



تین چھٹانک چاول دہو کر انہیں خشک کر کے مٹھوڑے
سے گھی میں بھون لیں۔ اور دوسیر دودھ کو ابال کر اس میں
یہ چاول ڈال کر دہی آگ پر رکھ دیں جس وقت دودھ

گاڑا ہو جائے۔ اس وقت مصری یا چینی معہ لپستہ بادام
وغیرہ ڈال کر تیار کریں۔

فرنی

بہت کم چاول دہو کر کسی سل پر پیس لیں۔ یا کسی کو نڈے
میں باریک رگڑ لئے جائیں۔ اور دودھ میں ڈال کر جوش
دے کر گداز کر کے اتار دیں۔ جب چولہے سے اتر چکیں
تو اس میں روح کیوڑا ڈال کر پرچوں میں جما دیں۔

بھنی ہوئی یا کھڑی دال

ارد کی دہلی ہوئی دال کو اسی قدر پانی میں ڈال کر پھر
چولہے پر جٹا ہا دیں۔ جتنے پانی میں وہ خشک ہو کر گداز ہو
جاوے۔ جب پانی خشک ہو جاوے تو چھپے سے دال کا
دانہ دیکھ لیں۔ اگر گداز ہو گیا ہو تو دیگی اتار لیوں۔ اور گھی
کو گرم کر کے اس میں لونگ لونگ کا بگھار دے کر مصالحہ
الائی وغیرہ ڈال کر بھون لیں۔

ارد کے پاڑ

ارد کی دال کو خوب پس کر اس میں ذرا سی سبھی اور
سائبر کانک سیاہ مرچ، ذرا سی بینگ، زیرہ سفید وغیرہ
پس کر ملا دیں۔ اور ہاون دے کر پستل لگا کر خوب کوٹا
جاوے پھر ہاتھوں سے اس کو اس طرح کھینچیں۔ جس
طرح حلوائی ریوڑی کی بنی ہوئی کھاند کو کھینچتے ہیں جب
سفید ہو جاوے۔ تو چھوٹی چھوٹی گولیاں بنائیں پچلہ بیلن
سے اس کی ٹکیہ بنا کر دھوپ میں ڈال دیں۔

مالیدہ

گندم کے میدہ میں گھی ڈال کر ہاون دے خوب بلایا
جاوے۔ پھر ذرا سا پانی دے کر گوندھ لیں۔ اور ٹکیہ بنا
کر گھی میں بھون لیں۔ جب سرخ ہو جاویں تو انہیں ٹھنڈا
کر کے کوٹ کر باریک کر لیں۔ اور پھر میٹھا اور گھی
اور کشن اس میں شامل کر لیں۔

سوئیوں کا پلاؤ

سب سے پہلے گوشت میں حقوڑا سا نمک ڈال کر
چونے پر چڑھا دیں۔ اور دہی آگ پر اسے خوب
گداز کر لیں۔ جب گوشت اچھی طرح گل جاوے۔ تو
حقوڑے سے گھی میں دہی کے ساتھ اسے بھون لیں پھر
شکر کا شیرہ تیار کیا ہوا اور الاچی لونگ وغیرہ گھی میں داغ
دیا۔ اس ڈال کر گھی اور شیرہ میں جوش دیدیں
اور اس میں وہ گوشت ڈال دیں۔ اور زاراں بعد سویاں اس
میں ڈال کر دہی آگ پر دے لیں۔

انگریزی وٹیاں

چائے لسکٹ

سوچی کو آٹے کی طرح گوندھ کر اس میں حقوڑا سا گھی
کسی قدر شکر نری اور بہت کم خمیر اس میں ملاؤ۔ پھر چھوٹی

چھوٹی ٹکیہ بنا کر تنور وغیرہ میں پکالیں۔

دبل روٹی

اگر ایک سیر آٹا ہو تو اس میں تین ماشہ سوڈا اور تین ماشہ ٹاٹرک ایسڈ ملا کر روٹی پکالیں۔ اور اسی وزن کے مطابق کم و بیش تیار کر لیں۔

میٹھے بسکٹ (برین ایریڈ)

تھوڑے دودھ میں انڈوں کو خوب پھینٹیں۔ اور کچھ مکھن ملا کر اس کو گرم کریں۔ پھر دونوں کو ملا کر حسب ذائقہ، سونٹھ، جالیفل وغیرہ ڈال لیں۔ پھر ایک گرین بانی کاربونیٹ آف سوڈا۔ اور اس کے ڈائیلیوٹ سڈروکلورک ایسڈ حسب ضرورت اس میں شامل کر کے ذرا سا مکھن ایک برتن میں ڈال کر ان سب چیزوں کو گھنٹہ ڈیڑھ گھنٹہ آگ پر پکا کر اتار لیں۔

کیک

عام لوگ بھی اب کیک کو بہت پسند کرتے ہیں لیکن اس میں لاگت زیادہ پڑتی ہے۔ تاہم اس کی تزئین و آرائش کی جاتی ہے۔

مکھن آدھ چھانک میں نصف سیر پسی ہوئی چینی۔ کشمش میوہ ایک پاؤ۔ دودھ ایک پاؤ۔ کاربونیٹ آف سوڈا صرف چھ ماشہ۔ میدہ میں گھی ملا کر پھر چینی اور میوہ ملا دو۔ اور دودھ میں سوڈا ملا کر سب اشیاء کو ملا گوندھ کر اس کا خمیر بنالو۔ اس خمیر کے کچے یا ڈبل روٹی کی شکل بنا کر تنور میں نرم آنچ پر رکھ دو۔ دو گھنٹے میں جب پکا ہوئے تو کیک بن جائے گا۔

پوریال

اگر میدہ سیر بھر ہو تو اس میں بین ڈیڑھ پاؤ۔ اور ان ایک تولا نمک حسب ضرورت گھی تین چھانک میٹھا تیل

ایک چھانک ملا کر پانی میں گوندھ لیں۔ اور کسی کڑاہی میں
جلتے گھی میں پوریاں بنا کر تل لیں۔

کچوریاں

اگر میدہ سبر بھر مو تو دو عدد لیموں۔ اڑھائی سیر دال
ماش کی دہلی ہوئی۔ آدھ سیر۔ مرچ سیاہ۔ زبیرہ۔ سونٹھ
دھنیا۔ اچور۔ ایک ایک ماشہ۔ چوک تین ماشہ۔
ہینگ بریاں ۳ ماشہ۔ نمک دو تولہ خشک میدہ میں
نمک کا سفوف ملائیں۔ پھر اسی میں لیموں کا عرق
نچوڑیں۔ اور گرم پانی میں ملا کر اس میں گوندھیں۔ تاکہ
سخت رہیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا گھی ملا تے رہیں۔ تاکہ وہ
نرم ہو جائے۔ پھر دال کو پیس کر گھی میں بڑے آمار لیں
اور سرد ہو جانے پر گھی کا چھٹا دے کر بڑوں کو پیس لیں
اور اس میں سارا مصالحہ پیس کر ملا دیں۔ پھر گھی دے کر
اس قدر ملتے رہیں۔ کہ پیٹھی بھرنے کے قابل ہو جائے
تب اس میں بھر کر کچوریاں بنا لیں۔ اور گھی میں تل لیں

مسٹایاں اور حلوے

امرتی

امرت کے معنی ہندی میں آب حیات کے ہیں
چونکہ یہ مسٹائی طاقت دینے والی۔ اور نہایت خوش مزہ
ہوتی ہے۔ اس لئے اس کو امرتی کہتے ہیں۔ اس کے
واسطے قند کا شیرہ تیار کر کے اور نہایت باریک ماش
کی دہلی ہوئی دال پیس کر برتن میں اتنی دیر رکھو کہ خمیر
ہو جائے۔ اور پھر اس کو اچھی طرح پیس چھان کر جانچ لو
ایک بوند پانی میں ڈالو اگر تیر جائے تو سمجھو کہ قوام تیار ہے
پھر موٹے کپڑے کا چوکور ٹکڑا لو۔ اور ایک سوراخ کر لو
پھر کڑاہی میں گھی گرم کر دو۔ اس وقت تھوڑی دال اس
کپڑے میں ڈال کر پوٹلی کو مٹھی میں دباؤ۔ تاکہ اس میں
سے پتلی دھار نکلے۔ اور زنجیرہ سا نسا جاوے۔ اور
جب گھی میں بھیگ جائے۔ تو نکال کر شیرے میں
ڈالتے جاؤ۔ جب شیرہ ان میں بھر جائے تو نکال کر تھالی

نکیتیاں

یہ بھی ماش کی دال سے بناتے ہیں۔ مگر لوہے کے موٹے سوراخ کے چھلنے سے پسی ہوئی دال کو نکالتے ہیں۔ تاکہ گول گول خوبصورت دانے بن جائیں۔ پھر ان کو شیرے میں ڈال دیتے ہیں۔

موتی چور کے لڈو

چنے کی دہلی ہوئی دال کو باریک پس کر کپڑے میں چھان لو۔ اور اس میں گھی ملا کر کچھ دیر لت پت کر کے میٹھا وہی ملا کر پھر لت پت کریں۔ اور تھوڑی دیر کے بعد جب ٹھہر جاوے۔ تو کڑھائی میں گھی گرم کر کے ایسے چھلنے میں ڈالیں جس کے سوراخ سے قطرے ٹپک ٹپک کر جب نکیتیاں ہو جائیں تو اسکو قند کا تار بندھا ہوا شیرہ

خورمہ بالوشاہی و شکر پارہ

تینوں ایک ہی طرح بنتے ہیں۔ سیر بھر میدہ۔ آدھ پاؤ گھی۔ اور آدھ پاؤ عمدہ تیل تلی کا ملا کر خوب گوندھو تھوڑا گرم پانی دیتے جاو۔ پھر کچھ دیر بعد ٹھیرا کر دوبارہ تلی لگا اگر خوب حسہ بنانی ہوں تو تھوڑا مکھن اور تھوڑا دہی بھی اس میں ملاؤ۔ بعض کاریگر ٹکیہ بناتے وقت مکھن و دہی اندر بھر دیتے ہیں۔ اور ہلکی آنچ پر وہ ٹکیہ گھی میں تلی کر اس پر چاشنی میں ڈالتے ہیں۔ جو پہلے سے پکا کر اور دبا کر سفید کر لی ہوں۔ اور پھر ان ڈلیوں کو ڈبو ڈبو کر رکھتے جاتے ہیں۔ شکر کی تہ اس پر جم جاتی ہے۔ اس میں تین پاؤ گھی اور سیر بھر کھانڈ خرچ ہوگی۔

خورمہ کے معنی کھجور جو پہلے چھو ہارے کی شکل میں بنایا کرتے تھے۔ مگر آج کل انچہ ڈیڑھ انچہ کی گول گول ٹکیہ بناتے ہیں۔

ایکھٹے کی مسٹانی

پختہ پیٹھالے کر اس طرح سے کاٹو کہ گودا وغیرہ علیحدہ ہو جائے۔ اور سبز چھلکے کا نام باقی نہ رہے۔ پھر قتلے بنا کر کچھ کئی سے گود کر بہت سے پانی میں جو ش دو تاکہ ملائم ہو جائے۔ پھر بالوشاہی کی طرح چاشنی تیار کر کے چڑھا دو۔ اسی طرح سب اور ناشپاتی وغیرہ پر بھی چاشنی چڑھایا کرتے ہیں۔

مونگ کے لڈو

مونگ کی دال کا اٹا گھی میں ایسا بھونو کہ خوشبو دینے لگے پھر ڈیڑھ سیر شکر سفید کی چاشنی پکا کر لڈو باندھ لو بہت خستہ ہوتے ہیں۔

نان خطائی

روایا میدہ سیر بھر موتہ گھی ڈیڑھ پاؤ شکر سفید آدھ

سیر شکر پکا کر کفے سے گھونٹ لو۔ اور میدے یا روے کو گھی میں بھون کر اس میں ملاو اور خوب گوندھو۔ تین چار گھنٹہ کے بعد چھوٹے چھوٹے پٹے تپاشے کی طرح بنا کر موٹے کاغذ پر جو پہلے سے چکنا کر لیا گیا ہو۔ رکھتے جاؤ پھر رپات میں رکھ کر اوپر نیچے کو نلوں کی آئینج پر پکا لو۔

ریڑی

سیر بھر دودھ لے کر کڑھانی میں ڈال کر بلاؤ جب گاڑھا ہو نا شروع ہو تو کڑھانی کے کناروں پر اس کو پھیلاتے جاؤ۔ اور پھر کھرچ کھرچ کر اسی دودھ میں گرادو جب زیادہ گاڑھا ہو جائے۔ اس وقت تھوڑے پانی میں ذرا سادھی گھول کر دودھ میں پھینٹے مارو۔ اگر دھی موجود نہ ہو تو خواہ کسی قسم کی ہلکی ترشی سے کام لو۔ اس عمل کا فائدہ یہ ہے کہ دودھ میں جو اندڑے کی سفیدی کا مادہ موجود ہے۔ وہ ترشی سے جم جائے۔ تم دیکھو گی کہ دودھ میں گرہ سی پڑ جائیں گی۔ پھر اس میں پاؤ بھر سفید کھانڈ لکر

ڈال کر ملاؤ۔ اور کڑھائی کے کناروں پر پھیلا کر جھنے دو تاکہ لچھے
بن جائیں۔ اور جب موافق مرضی گاڑھی ہو جائے۔ تو اتار
لو۔ یا در کھو زیادہ دیر تک پکانے سے بد رنگ اور
سخت ہو جاتی ہے۔

دھندلائی

ایران میں کئی طرح بناتے ہیں۔ اور بڑے شوق
سے کھاتے ہیں۔ مگر ہندوستان کے چند بڑے
شہروں میں کم مقدار میں بنتی ہے۔ اس کی عام ترکیب
یہ ہے۔ کہ سیر بھر دودھ میں آدھ پاؤ پانی ملا کر دو جوش
دے کر کڑھائی کو سرد جگہ رکھ دو۔ دو گھنٹہ بعد اس پر موٹی
پیٹری بندہ جائے گی۔ اس کو اتار لو۔ اور دوبارہ جوش دو
بھر ٹھنڈک میں رکھنے سے ایک پتلی پیٹری اور بھی
اثر سکتی ہے۔ اگر مغز بادام پانی میں نہایت باریک پیس
کر اور چھان کر دودھ میں ملا کر ملائی تیار کریں۔ تو بہت
خوش ذائقہ ہوگی۔ اسی طرح اگر شکر قندی کا آٹا یا دوا

سا شگمارے کا آٹا آمیز کر کے بنائیں۔ تو پیٹری قدے
موٹی تیار ہو دے گی۔

کھیر جن

کھیر جن کو تم سخت کی ہوئی ربری سمجھو۔ جو موٹی کی
طرح موٹی اور میٹھی موٹی ہے۔ اور کڑھائی کے کناروں
پر خشک کر کے حاصل کرتے ہیں۔ پہلے یہ مستحضر شہر
کی بڑی مشہور تھی۔ مگر چونکہ اب وہاں بھی دودھ کم
ہوتا ہے۔ اس لئے اب وہ بات کہاں۔

پیڑے

کھویا اور شکر ہم وزن ملا کر پیڑے بنا لو۔ اگر ماوے
میں کچھ تری ہو۔ تو اس کو آگ پر شکر ملانے سے پہلے
ذرا خشک کر لو۔ اور ایک طرف پستے لگا دو۔ مستحضر کے
پیڑے مشہور تھے۔ مگر اب اچھے نہیں ہوتے۔

ملائی کے لٹو

وہی کھوئے کے پٹے ہیں جن کے اندر بناتے
وقت ملائی کا ٹکڑا بھر دیتے ہیں اور گول بنا کر انگلی
سے ذرا سا گڑھا کر کے کٹے ہوئے پستے جما کر ان
پر پسا ہوا قند چھڑک دیتے ہیں۔

برنی

عمدہ کھویا سیر بھر لے کر آدھ پاؤدودھ میں خوب
ملاؤ۔ اور ڈھانی سیر شکر کی تار بندھ چاشنی پکا کر وہ کھویا
خوب گھونٹ کر حقال میں پھیلاؤ۔ اور ورق لقمہ اور
پستے کی موئی مع عرق کیوڑے کے چھڑک دو۔ اور بعد
تین چار گھنٹے کے لوز کاٹ لو۔

اسی طرح بادام پستے فالے و آم کے عرق وغیرہ
کی لوز بھی تیار کیا کرتے ہیں۔ اور رنگت کے لئے

وہی مصالحے کام میں لاؤ۔ جن کا بیان تیسری تعلیم میں
گذرا ہے۔

قلاقند

برنی اور قلاقند میں صرف یہ فرق ہے۔ کہ اس
میں موٹا موٹا دانہ سارے کا ہوتا ہے۔ اور رنگنی
قند پڑتی ہے۔

حلوے

روے کا حلو

روا بھوننے کے واسطے سب سے اچھا برتن
کڑھائی ہے۔ اور سجاوٹ مجبوری کھلے منہ کا پتیلا۔ زیادہ
روا ایک بار میں ہی اچھا بھونا نہیں جاتا۔ اس لئے سیر
بھر کو مع گھی کے کڑھائی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر دہر و پھر

کر گاجروں میں ملا دو۔ پھر دوسری دیگی میں باقی
گھی ڈال کر گاجروں کو بھونو۔ اور وہ شیرہ ملا کر
کف گیر سے ملا تے رہو۔ جب قوام درست ہو جائے
اتار کر کیوڑہ ملا دو۔

اندڑوں کا حلوا

تازہ اندڑے شکر سفید یا قند۔ اور گھی ہموزن۔
میوہ۔ کیوڑہ۔ یا گلاب اور زعفران بقدر حاجت۔
اندڑوں کو توڑ کر خوب پھینٹ لو۔ اور صافی میں
چھان کر قند اور گھی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ دو اور حرکت
دیتے رہو۔ جب باریک باریک روا بن جائے۔ اور
گھی چھوٹے آنچ سے اتار لو۔ اور زعفران کو کیوڑہ
یا گلاب میں حل کر کے ملا دو۔

یاد رکھو کہ آگ پر زیادہ دیر تک رکھنے اور سرخ
کرنے سے زیادہ مزے دار ہونے کے ساتھ ثقیل

اور بکڑی کے کپنے سے یا کسی کنگیر سے روئے کو
پلٹے رہو۔ جب ذرا رنگ پلٹ جاوے اور بھننے
کی خوشبو پیدا ہو۔ تو فوراً اتار لو اور ایک دو منٹ
پلٹ دو۔ اور پھر کھانڈ کی چاشنی میں ڈال کر حسب
مقدور گھی چھوڑ دو۔

گاجروں کا حلوا

زرد زرد بڑی گاجریں ایک سیر۔ قند سفید ایک پاؤ
بھر میوہ یا روا آدھی چھٹانک۔ گھی آدھ پاؤ۔ کیوڑا نصف
تولہ دودھ پاؤ بھر۔

پہلے گاجروں کو اس طرح چھیلو۔ کہ پھلکے اور اوڈا
کا نام بھی نہ رہے۔ پھر ٹکڑے کاٹ کر دودھ میں تھوڑا
پانی ملا کر پکاؤ۔ جب بالکل نرم ہو جائیں۔ تو آگ سے
اتار کر موٹے کپڑے کی صافی میں دبا کر نکال لو۔ اگر
کچھ پانی باقی رہے۔ اس میں قند کا تار بندھ شیرہ
کر لو۔ اور میوہ کو تھوڑے سے گھی میں بھون

اور دیمہ مضہم بھی ہو جاتا ہے۔ انڈے نہایت لذیذ طاقت بخش اور دودھ مضہم اور خون پیدا کرنے والی غذا ہے بشرطیکہ ہم خود اس کو زیادہ بھون کر خراب نہ کر لیں۔
دل چاہے اسی ترکیب سے صرف زردیوں کا حلو تیار کر لیں۔ اور میوہ کاٹ کر آمیز کر لیں۔ اور کھویا یا دودھ ملائے کا بھی اختیار ہے۔

نشاہت

اچھے سفید گھیوں کا آٹا لے کر تھنا چاہو۔ ایک ملل کی صافی میں پوٹلی باندھ کر کسی پیالے میں پانی بھر کر ڈال دو۔ اور پھر انگلیوں سے اتنا ملو۔ کہ صافی میں صرف پھوگ رہ جائے۔ اور دودھ سا پانی نکل آئے۔ جب ایک پیالے کا پانی دوسرے پیالے کے پانی میں گھولو۔ پھر ٹھیرا کر پانی تار کر پھینک دو۔ اور اسے خشک کر لو۔

چنے کی دال کا حلو

چنے کی ستھری اور صاف دال کو پانی میں بھگو دو پھر دھو دھا کر پانی ڈال کر آگ پر گلاؤ جب اودھ کچری سی ہو جائے اتار کر خشک کر کے پیس لو پھر گھی میں بھون کر شکر کی چاشنی اور کسی قدر پانی میں ملا کر پکاؤ جب اس میں گھی چھوٹے۔ میوہ وغیرہ ڈال کر تیار کر لو۔

موہن بھاگ یا سادہ حلو

میدہ یا رواسیر بھر۔ کھانڈ یا قند دوسیر۔ گھی ایک سیر کشش۔ پستہ و بادام ایک چھٹانک۔ کیوڑہ بھی تین تولے۔

روے کو نصف گھی میں بھون کر قند میں دوسیر پانی ڈال کر چاشنی تیار کریں۔ پھر روا ڈال کر ہلاتے رہیں۔ اور باقی گھی بھی دو دفعہ داخل کریں جب نیاری

پر آئے۔ اور گھی چھوڑے۔ میوہ جو پہلے گرم پانی میں
صاف کر لیا گیا ہو۔ ملا لیں۔ اور بعد تیار سی کیوڑہ یا کوئی
اور خوشبو ڈال لیں۔

اس کا قوام نرم اور ملائم رہتا ہے۔ اور پنجاب
میں اسکو کڑاہ بولتے ہیں۔
اسی طرح نشاستہ اور بین کا حلو ابھی تیار
کرتے ہیں۔

سختور یا سخت حلو

میدہ یا رو اسیر بھر۔ کھانڈ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر
یا کم۔ اس کے بنانے کی وہی ترکیب ہے۔ مگر فرق
یہ ہے۔ کہ قند میں پانی ڈیڑھ پاؤ ڈالیں۔ اسی طرح نشاستہ
کا حلو ابھی بناتے ہیں۔ مگر اس میں گھی زیادہ ڈالتے
ہیں۔ اور چاول کے آٹے کا حلو ابھی سخت و نرم دونوں
طرح کا تیار کیا کرتے ہیں۔

چار چٹنیاں

اچار

اچار دو طرح کے ہوتے ہیں۔ ایک برسوں رہنے
والے۔ دوسرے۔ مفتے یا دو ہفتے۔ تھوڑی دیر
رہنے والوں کو آبی اچار کہتے ہیں۔

جن چیزوں کا آبی اچار بنتا ہے۔ وہ یہ ہیں۔ آم۔ شلغم
مولی۔ گاجر۔ کھیرا۔ گلڑی۔ خربوزہ۔ بنینگن۔ کھٹل مکیا۔ کریلا
ٹینڈے۔ کچا بالانس۔ آڑو۔ چندر۔ کرم۔ کدو وغیرہ۔
آبی اچار میں یہ بات ضروری ہے۔ کہ پیل کے

ہونے چاہئیں۔ شلغم کا آبی چار

خیر جالی کے بڑے بڑے شلغم پھیل کر ٹکیہ کے
مانند ہوتے ہیں۔ پانی میں تھوڑے نمک کے ساتھ
اتنا جوش دیں۔ کہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ پھر نکال
کر سینی وغیرہ میں پھیلا کر ہوا دیں۔ اور لال مرچ آدھ
پاؤ۔ نی رائی۔ لسن پسا ہوا نمک رتن میں ایک تہ
مصالحہ کی۔ پھر شلغم کی۔ پھر مصالحہ کی۔ اسی طرح تہ بہ
تہ بچھا کر دھوپ میں رکھ دیں۔ دوسرے روز نہ
کھولتا ہوا پانی ملائیں۔ جب ترشی پیدا ہو جائے۔
تو استعمال کریں۔

اسی طرح آبی چار کا طریقہ ہے۔ لیکن سوائے
اہل ہند کے اور کسی قوم کو یہ چار مرغوب نہیں
ہوتا ہے۔

اچار دیگر لیموں کا اچار

اگر سیر بھر کا غذی لیموں ہوں۔ تو پہلے اسے کسی
جھانڈے سے خوب گھسوا۔ تاکہ پھلکے میں جو خوشبودار اور
کڑوا روغن ہوتا ہے۔ وہ نکل جائے۔ پھر گرم پانی
میں اچھی طرح دھو کر خشک کر کے آدھ پاؤ لاہوری یا
سانبھر کا نمک پیس کر ان پر ملو۔ اور کسی برتن میں ڈال
کر اس کا منہ بند کر کے تین چار روز کے لئے دھوپ
میں رکھ دو۔ مگر ہر روز ایک دفعہ خوب ہلا دیا کرو۔
پھر ان کو دو چار گھنٹے ہوا میں پھیلا کر۔ ہر کے میں ڈال
دو۔ ہر کہ اتنا ہو کہ لیموں سے اوپر سے۔ پھر حسب
ضرورت نمک ثابت خشک مرچ۔ اور چھلے ہوئے
اورک کے ورق ڈال دو۔ پھر منہ پر کپڑا لپیٹ کر محفوظ
جگہ پر رکھ دو۔ اگر دو چار روز دھوپ دے دو

تو اچھا ہے۔ اگر بجائے سرکہ کے عرق لیموں ڈال لو
تو اس کو خوب صاف کر لینا چاہیے۔ یعنی سیر بھر عرق
میں آدھ پاؤنک ملا کر۔ ہلکی آنچ دے کر سرد جگہ
میں رکھ دو۔ اور چند گھنٹے بعد نہایت غفٹ صافی
میں چھان لو۔ بعض لوگ بجائے نمک کے تولہ کے۔
چاک مٹی ڈال کر صاف کرتے ہیں۔ سبز یا سرخ یا
گیلی مرچ ڈالنے سے اچار مٹر جاتا ہے۔ اس لئے
ان کو پہلے دھوپ میں خشک کر لو۔

دوسری ترکیب

لیموں کے چھلکے کو رگڑ کر اس طرح پارہ پارہ کریں
کہ ٹکڑے علیحدہ نہ ہو جائیں۔ اور آدھ پاؤنک پسا ہوا سا بھر
نمک ان پر مل کر مرتبان میں ڈال کر منہ بند کر کے دو چار
روز دھوپ میں رکھ کر روز ہلا دیا کریں۔

جب عرق علیحدہ ہو جاوے۔ کپڑے میں چھان لیں
جو سیر بھر لیموں ہوں تو ایک چھٹانک سرسوں کا تیل

بھی ان پر اچھی طرح مل دیں۔

کار و غنی اچار

عمدہ کچی کیریاں۔ کلونجی۔ سونف کٹی ہوئی۔ دھنیا
نمک باریک۔ کٹی ہوئی سرخ مرچیں۔ میٹھی اچھی پسی
ہوئی۔ ہلدی۔ لونگ۔ کالی مرچ۔ سرسوں کا تیل حسب
ضرورت۔ کیر یوں کو دو پارہ کر کے ان کا گودا سب
نکال کر پھینک دیں۔ اور نمک ہلدی بھنی ہوئی پیس
کر کیر یوں پر مل کر ایک دو روز دھوپ میں رکھ دیں
پھر سب مصالحوں کو کوٹ کر ملا کر کیر یوں کے اندر تھوڑا
تھوڑا بھر کر بانس کا تنکا جوڑ پر لگا دیں۔ اور چکنے یا
چینی کے برتن میں معہ مصالحہ کے ڈال کر سرسوں کا تیل
اس قدر ڈالیں۔ کہ ان کے اوپر تیر جائے۔ جب ملائم
ہو جائے تو استعمال میں لائیں۔

پیاز کا اچار

پیاز عمدہ قسم کی چھیل لو۔ اور مرتبان میں ڈال کر سرکہ اتنا ڈالو کہ ڈلیوں سے چار انگلیاں اونچا رہے۔ اگر سیر پیاز ہو تو ایک چھٹانک لال مرچ اور اتنا ہی نمک معہ ادرک کے ڈال دو۔ جب پیاز کا رنگ بدل جائے اور نرم ہو جائے۔ تو استعمال میں لائیں۔

لسن کا اچار

یہ بھی اسی طرح بناتے ہیں۔ فرق صرف یہ ہے کہ اکثر اس کام کے لئے ایک پوٹیا لسن یعنی ایسا لسن جس میں جوئے نہ ہوں۔ کام میں لاتے ہیں۔ مجبوراً بڑے جوئے والا لسن برتنے کا مضائقہ نہیں۔ مگر یہ اچار بہت گرم ہوتا ہے۔ اور پیٹ کے امراض کے لئے بہت مفید ہے۔ کرم کش۔ اور باذی

درتج کو دور کرتا ہے۔

سید کا جرمولی شلغم لکڑی پانی

آریہ۔ ادرک وغیرہ کا اچار

ان کو بھی مانند پیاز کے بناتے ہیں۔ مگر بعض لوگ کلونجی۔ سونف۔ رائی۔ لسن وغیرہ بھی حقوڑا حقوڑا ملا دیتے ہیں۔

چھوہارے اور کشمش کا اچار

دو سیر سرکہ یا عرق نعناع میں سیر پھر چھوہارہ اتاریں۔ چھٹانک کشمش بھگو دو۔ جب چھوہارے اچھی طرح پھول جائیں تو ایک طرف سے چیر کر گٹھلی نکال دو۔ پھر سیر سرکہ میں چھٹانک بھر نمک اور ایک چھٹانک یا کم لال۔ وہ بے گٹھلی کا چھوہارہ اور کشمش ملا دو۔

چٹن لال

آم کی چٹنی

اگر سیر بھر کیریاں ہوں تو ان کو بھویل میں گداز کر کے
چھلکا اور گھٹی دور کر دو۔ اور آدھ سیر کھانڈ ملا لو۔ موٹی
صافی یا چھلنی میں چھان لو۔ پھر لال مرچ ۴ تولہ۔ کالی
مرچ چھ ماشہ۔ سونف ایک تولہ۔ کلونجی ثابت ایک تولہ
نمک ایک تولہ۔ لونگ دو ماشہ۔ بڑی الائچی ۹ ماشہ
پیس کر ملاؤ۔ دل چاہے تو تھوڑا سا لیموں کا عرق یا سرکہ
میں اٹی بھگو کر ملا لو۔

نورتن چٹنی

تازہ امورا مار۔ سرکہ یا عرق نعناع ۲ شمار۔ لہسن پاؤنڈ

سونف ۲ تولے۔ کلونجی ۲ تولہ۔ پودینہ ۲ تولہ۔ بھنی ہوئی ہلدی
۱ تولہ۔ لال مرچ ۱ شمار۔ لونگ ۴ ماشہ۔ جالیفل چار ماشہ
نمک ۱ شمار۔ ادورک پاؤنڈ ۱ شمار۔ شکر سرخ یا گڑ پاؤنڈ رات
بھرا چور کو سرکہ میں بھگو کر صبح کو سل پر پیس کر ہلدی کو
بھویل یعنی گزنم رکھ میں بھون کر باریک پیس لو۔ اور بجز
کلونجی کے سب اشیاء کو باریک پیس کر ملا دو۔ اگر حلد
کام میں لانی ہو تو اچور کو سرکہ میں جوش دے کر پینا یا کام
میں لاتا چاہیے۔ مگر یاد رہے کہ تانبے کے یا کانسی
کے برتن میں سرکہ کو جوش نہ دیں۔ ورنہ زہریلا ہو جائیگا۔

چٹنی رنجک

سرکہ ۲ شمار۔ خشک اچور ۲ شمار۔ ادورک پاؤنڈ لہسن۔
نار کچری۔ پودینہ ۲ شمار۔ اجوائن ۱ تولہ۔ سبھی ۲ تولے لال
مرچ ۲ شمار۔ کانچ کانک ۱۰ تولہ۔ لاہوری یا سانچر نمک ۲ شمار
گڑ مار لونگ ۳ تولہ۔ الائچی ۳ تولے۔ سیاہ زیرہ ۲
سفید زیرہ ۲ شمار۔ کالی مرچ ۲ شمار۔ پتیل ۲ تولہ۔ جوز ۲ تولہ

جو تری ۲ تولہ دار چینی ۲ تولہ - سونف - مار - رانی - مار
 اچور کو رات بھر بھگو دیں - پھر پس لیں - اور پھر گڑ کو
 بھی سر کے میں گھول لیں پھر باقی اجزا کو پس کر ملا لیں -
 اگر قوام گاڑا ہو تو سرکہ ملا کر پتلا کر لیں - یہ نہایت سریع
 التأثير اور مفید چٹنی ہے - قے کو روکنا - اور درد شکم
 کو دور کرنا - ریح کو تحلیل کرنا - کھانا ہضم کرنا اس کا کام
 ہے - کمزور معدے والے کو اس کی ایک دو انگلی چاٹنا
 درمیان غذا کے کھانے کے آرام دیتا ہے - اور کھانا
 جلد ہضم ہو جاتا ہے -

نمکین چٹنی

اچور انار - لال مرچ - رثار کالی مرچ ۲ تولہ رانی و مار
 مسن - زباد - کشمش مار - شکر سفید مار - اہلی مار - نمک و مار
 درک و مار سرکہ ۵ بوتل - اچور کو سرکہ میں بھگو کر اور اہلی
 پلچدہ سرکہ میں بھگو کر تیج نکال کے پس کر باریک کر لو
 باقی مصالحے کو کوٹ پس کر ملا دو - تین روز و ہو پ

میں رکھ کر کام میں لاؤ -

میوہ دار چینی چٹنی

اچور امار کشمش مار ادراک مار - شکر سفید امار - نمک
 - رثار لسن و مار - سرکہ ۵ بوتل - چھو ہارہ مار - مغز
 بادام ۴ تولہ - مغز پستہ ۴ تولہ - کالی مرچ کلاں اتولہ بہ ترکیب
 مندرجہ بالا عمل کریں - اور موافق ذائقہ ہر شے کو کم و بیش
 کرنے کا اختیار ہے -

اہلی کی چٹنی

اہلی امار شکر سفید یا گڑ مار - سرکہ رمار لیموں کا عرق رما
 پودینہ خشک اتولہ - لال مرچ ۴ تولہ کالی مرچ ۶ ماشہ
 سونف ۲ تولہ زیرہ سفید اتولہ نمک و مار اہلی کو تھوڑے
 گرم پانی میں بھگو کر تیج نکال ڈالو - پھر سرکہ و نیبو کا عرق
 ملا کر چھان کر باقی اجزاء کو ٹ کے پس کر ملا لیوں -

اور مرتبان میں بھر کر پانچ چار روز رک کر استعمال کریں۔

عمدہ سرکہ

اللہ وہ ہے جس کا رنگ شوخ صاف اور چمکدار ہو۔ مزہ کو اور کسی قدر پیٹھا ہو۔ بوتیز اور خاص قسم کی ہو۔ اس سے پہچان یہ ہے کہ زمین پر چند قطرے ڈالنے سے درجہ بلبلائے لگے۔ تو عمدہ ہے۔ اکثر کچے سرکہ کے جلد اروں میں ملتے ہیں۔ وہ گدے اور بد مزہ ہوتے ہیں۔ انگوری سرکہ اچھا ہوتا ہے۔ یاد رکھو کہ سرکہ در شراب ایک ہی طرح بنتی ہے۔

عرق نعناع

نعناع عربی لفظ ہے۔ اور پودینہ کو کہتے ہیں۔ مگر بازار میں نعناع خالص پودینے کا نہیں ہوتا۔ بلکہ وہ اکشید کیا ہوا سرکہ ہے۔ یہ بطور سرکہ کے اچار اور

جمیل | گیارہویں صدی عیسوی کے اختتام
سے لے کر تیرہویں صدی کے اختتام

تک دو سو برس کا زمانہ صلیبی لڑائیوں
کی وجہ سے مشہور ہے اس دور میں کے عرصہ میں
عیسائیوں نے مسلمانوں کو مٹا ڈالنے کے لئے
ہر جو شل حملہ کئے۔ اور یورپ سے فوجوں پر
فوجیں روانہ ہوئیں۔ اور ایشیا میں خون کی ندیاں
بہہ سیں۔ ان لڑائیوں میں سے ایک لڑائی کے
حالات درج ہیں۔ قیمت چار روپے
سبکتگین سلطان | شیراز اسلام اور جلال

کی ہولناکی جنگی معرکہ آرائیاں راجہ جے پال کی فریب
کا بیان اور بد عہدیاں سلطان ناصر الدین سبکتگین
اور اس کے دلاور فرزند شہنشاہ محمود غزنوی نے
ہندوستان پر حملہ کئے کیا۔ اور اس حملہ کا کیا
انجام کیا ہوا اور سلطان نے ہندوؤں سے کیا
سلوک کیا۔ قیمت چار روپے۔

مشرق کے چاند۔ | اس کتاب میں سلطنت

مغلیہ کی ان بیگمات اور شہزادیوں کے حالات
درج ہیں جنہوں نے اپنی خدا داد قابلیت سے
سلطنت کی بنیادوں کو مضبوط کر دیا۔ تو انہیں
کے لئے بے حد یہ کتاب مفید ہے قیمت تین روپے

منگو انیکا پتہ جہانگیر یک

عرب کا چاند | جس میں قرون اولی کے

کارنامے تین ہزار عیسائیوں سے ہیں ہزار شہزاد
اسلام کا مقابلہ دیکھا گیا۔ نام زد لکھنؤ سے
بہاوت خاں نے جنگ اتالیکیوں کی زبردست
افواج۔ ارمنی۔ رومی اور بربری لشکر کے
کرآمد آئے تھے۔ اور عیسائیوں کے بادشاہ
بولس۔ اور شیراز اسلام حضرت خالد بن ولید
حضرت مرزا اور مولیٰ کی بہادری قیمت چار روپے

باشقی دو شیراز | رومی تا جہان نوغی

مسلمانوں سے عہد و پیمان کی کہ اسے لیتے
ہوئے مسلمانوں کا شہادت قتل کیا۔ ایک باغی و شیر
نے خلیفہ متعصم باللہ سے فریاد کیا کہ اس
سے بیتاب ہو کر خلیفہ انتقام کے جو ش میں
باشقی دو شیراز کی مدد کے لئے روانہ ہوا۔ اور
مسلمانوں اور عیسائیوں کے درمیان جو زبردست جنگ چھین پھا رہی ہے

آفتاب عالم | لیکن ناعاقبت اندیش تاریخ

حقائق سے نا آشنا لوگ لازم لگا رہے ہیں کہ اسلام
اسلام تلوار کے نور سے پھیلا ہے۔ حقیقت اس کے بر
عکس ہے۔ اسلام اپنے پیغمبر تائید اور قدرت انسانی
کے عین مطابق ہونے کی وجہ سے پھیلا۔ قیمت دو روپے

ڈپو تو لکھا بازار لاہور

صلاح الدین الیوی جو ریاضیاتی کتاب
 کے لئے لکھی گئی۔ وہ محاربات صلیبی کہلاتی
 ہیں۔ ان میں سے پہلے میں سلطان صلاح الدین الیوی
 کے مقابلے پر انگلستان جرمن۔ اٹلی فرانس
 دیگر تمام یورپ کے عیسائی بادشاہ یورپ
 پادری جاکر دارپائے۔ لکھنؤ فوجیں اور
 بے سلمان عرب کے ساتھ بے شمار یورپ کی
 حسین پرسی جہاں لڑکیاں بھی شہر کے معین۔ ہر جنگ
 کا انجام کیا ہوا کتاب معقولہ قدر قیمت سے
 خالد بن ولید شیر شہزادہ مجاہد اعظم حضرت
 بن ولید کے بہت ہی بہترین درازہ بڑھانے کے لئے
 حدیث انہوں نے شہزادہ کے اور ہر جہاد میں کامیابی
 پر دشمن کو زیر کیا۔ فاتحان عالم کی فرست میں لکھا نام
 نظر آئے۔ اللہ کی تلواریں سے ایک تلواریں سیف
 آپ ہی کا لقب ہے اس کتاب کا مطالعہ مسلمان کے لئے
 ضروری ہے قیمت کا مل کتاب ۹ روپے

محمد بن قاسم جس میں ہندوستان کے راجہ
 داہر جس نے اپنی سبکی بہن سے شادی کر رکھی تھی
 مسلمانوں کے قافلے کو جو حج کے لئے جا رہے تھے
 قصور کے قتل کے متعلق ایک حکم میں مرقی مجاہد محمد بن
 قاسم جس کی طرف سے سرور سلوکی تھی۔ مسلمانوں کے قتل
 کے ارتکاب کے جوہر میں دیا یہ حدیث مرقی و شری سے
 جنگ کے ارتکاب کیا۔ ہندی سورماوں نے مرقی مجاہد کو
 فخریزہ جنگ داہر کا قتل۔ قیمت چار روپے
 سلطان فیروز شاہ تغلق فیروز شاہ
 تغلق کے زمانے میں ایک شخص نے ابن صیار شہزاد
 کی طرح بیست سالہ عمر میں جو وندھان رکھ کر لوگوں
 کو دوس کی سیر کرتا اپنے جادو کے نئے مذہب میں داخل
 کر نیکی تعینیتا ایک شخص نے جہاد کا دعویٰ کیا ایک
 برہمن نے منہ بوا کر ایسا عجیب غریب بت رکھا جو
 حرکت کرتا ہے۔ باطل کی مخالفت سلطان کا جہاد
 قیمت چھ روپے۔

منگو انیکا پتہ جہانگیر یک ڈیو لوکھا بار لاہور